

# Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

№ 1 от 20.09.2022.

Название организации: МАОУ СОШ р.п.Пинеровка Балашовского района Саратовской области

Руководитель организации: Директор Фандина Светлана Александровна Фандина

Организатор (поставщик) питания: ПО Хопер 412 315 Саратовская область г.Балашов, ул.Горохова, 3 тел/факс 8(84545) 4-30-44 Председатель совета Бурдина Светлана Владимировна

Дата заполнения: 20.09.2022

Участники проведения мониторинга: Мурине Д.С., Камушова Н.Ю.,

Жарженко Н.С.

Инженерный же инспектор Тамарина С.В.

Да Нет

## 1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

- |   |   |
|---|---|
| 1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? | ✓ |
| 2. Имеется мыло, условия для сушки рук?         | ✓ |
| 3. Имеются средства для дезинфекции рук?        | ✓ |
| 4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? | ✓ |

## 2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

- |   |   |
|---|---|
| 1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).  | ✓ |
| 2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).   | ✓ |
| 3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).   | ✓ |
| 4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. | ✓ |
| 5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.                                   | ✓ |
| 6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.  | ✓ |
| 7. Обеденные столы чистые?  | ✓ |
| 8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.  | ✓ |

## 3. Режим работы столовой.

- |   |   |
|---|---|
| 1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?            | ✓ |
| 2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале.  | ✓ |
| 3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. | ✓ |

## 4. Соблюдение требований по организации питания детей.

- |   |   |
|---|---|
| 1. Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).  | ✓ |
| 2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы?  | ✓ |
| 3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни?  | ✓ |
| 4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?   | ✓ |
| 5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?   | ✓ |
| 6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). | ✓ |
| 7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?                                     | ✓ |
| 8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья  | ✓ |

(сахарный диабет, пищевая аллергия).

- 9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню. ✓
- 10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. ✓
- 11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). ✓
- 12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). ✓
- 13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. ✓

**5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.**

- 1. Наличие спец.одежды у сотрудников? ✓
- 2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). ✓
- 3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. ✓
- 4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. ✓
- 5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). ✓
- 6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. ✓
- 7. Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров. ✓
- 8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. ✓
- 9. Наличие книги предложений и отзывов. ✓
- 10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. ✓

**6. Оценка готовых блюд.**

- 1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. ✓
- 2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). ✓
- 3. Соответствие веса порций цикличному меню. ✓
- 4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? ✓
- 5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? ✓
- 6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. ✓
- 7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. ✓
- 8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. ✓

Дополнительные

замечания: нет

Предложения: Вкусной и разнообразной закуской

Подписи

участников мониторинга: Мещеряков  
Гарган  
Исаев  
Степанов

Акт № 1 от 20 сентября 2023 года

Проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

« 20 » сентября 2023 г.

Комиссия в составе

Мещиней Оксана Сергеевна, Рахмановой  
Натальей Юрьевной, Тардуневой Натальей  
Качеманшиной

составили настоящий акт в том, что 20.09.2023 (дата) в 10<sup>10</sup> (время)

была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 минут (одна большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	соответствует
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества готового блюда	соответствует
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует

Организация питания:

Все очень хорошо. Работники кухни  
работают в спецодежде.  
Приготавливаемые блюда соответствуют  
утвержденному меню.

С актом комиссии ознакомлен работник пищеблока(повар):

Белыев Л.В. Бел

Комиссия с актом ознакомлена:

Мещиней О.С. Мещиней  
Рахманова Н.Ю. Рахманова  
Тардунева Н.В. Тардунева  
Качеманшина С.А. Качеманшина