

Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

№ 4 от 12.12.2022

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: 12.12.2022

Участники проведения мониторинга: Хайдаров Н.Н., Мухомов О.С.,
Тарасов Н.В.

Да Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

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

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

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

3. Режим работы столовой.

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

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

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

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

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

6. Оценка готовых блюд.

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

Дополнительные

замечания:

нет, школьная столовая соответствует требованиям, превышенным, нормативно-правовым актам.

Предложения:

предложить родителям, провести более бесед о пользе питания

Подписи

участников мониторинга:

*Мерина О.С. Мерз
Королева Н.К. Кареев
Зайцева И.Ю. Мерз*

Акт № 4 от 12.12.2023г

Проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

«12» декабря 2023 г.

Комиссия в составе

Найрамовой Н.Ю., Мериной О.С., Тархановой Н.С.

составили настоящий акт в том, что 12.12. (дата) в 10¹⁰ (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	блюда и напитки соответствуют норме
Весовое соответствие блюд	соответствуют
Вкусовые качества готового блюда	соответствуют
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствуют

Организация питания:

Организацию питания принимают соответствующий персонал. Температуры и весовые соответствия гигиенические требования. Сохранение в школьной столовой в спец. емкости. Меню вывешено. В зале имеется СЭС и обрабатываемые перед употреблением предметы.

С актом комиссии ознакомлен работник пищеблока(повар):

Бегинский В.С.

Комиссия с актом ознакомлена:

Мерина О.С. | Мер |

Тарханова Н.С. | Тархан |

Найрамова Н.Ю. | Найр |

_____ | _____ |

_____ | _____ |