

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

№ 3 от 22.11.2023г

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: 22.11.2023г

Участники проведения мониторинга: Камышева Н.Н., Муромов С.

Тарасенков 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: Несц

Предложения: Взвешивать и полномасштабный обзор

Подписи участников мониторинга: Мерина В.С. Мелу  
Хайдаров Н.С. Талко  
Хайдаров Н.Ю. Кад

Акт № 3 от 22.11.2022

Проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

«22» ноября 2022 г.

Комиссия в составе

Давыдовой Н.Ю., Мериней О.С., Тардановой Н.К.

составили настоящий акт в том, что 22.11. (дата) в 11<sup>00</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	<u>соответствует</u>
Весовое соответствие блюд	<u>соответствует</u>
Вкусовые качества готового блюда	<u>соответствует</u>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>соответствует</u>

Организация питания:

Организацию питания признать соответствующей нормам. Соответствия в столовой: радиаторы в масле, нормальная спец. одежда. Все в порядке по спец. уборке. Меню соблюдено. В зале чисто.

С актом комиссии ознакомлен работник пищеблока(повар):

Белыева А. В.

Комиссия с актом ознакомлена:

Мерине О.С. | Мед |  
Тарданова Н.К. | Тарданова |  
Давыдова Н.Ю. | Н.Ю. |  
\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|  
\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|