

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

№ 2 от 16.10.2022

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: 16 Октября 2022

Участники проведения мониторинга: Хмаранова Н.Ю., Меринько А.С.,

Гарренина Н.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 циклическим 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 спецодежды у сотрудников? ✓
2. Состояние спецодежды у сотрудников (удовл.). ✓
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции. ✓
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. ✓
5. Наличие дезинфекционных средств, 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, солонки. ✓

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 циклическому 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: Все очень вкусно

Подписи

участников мониторинга:

Мед
Татьяна
Иван

Акт № 2 от 16.10.2023

Проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

« 16 » октября 20 23 г.

Комиссия в составе

Камышовой Н.Ю., Мерина В.С., Гурьянова Н.А.

составили настоящий акт в том, что 16.10 (дата) в 11:00 (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:

Кухней решены в интересах пищевой промышленности. В обязательном порядке имеется меню, в котором указаны наименования блюд, их вес, стоимость. Контроль качества и безопасности приготовленной продукции осуществляется в графиках и журналах.

С актом комиссии ознакомлен работник пищеблока(повар):

Гришнев В.В. /

Комиссия с актом ознакомлена:

Мерина В.С. / Мерина

Гурьянов Н.А. / Гурьянов

Камышова Н.Ю. / Камышова

_____ / _____

_____ / _____