

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

№ 7 от 14.03.2024

Название организации: МАОУ СОШ р.п.Ливеровка Балаковского района Саратовской области

Руководитель организации: Директор Фандина Светлана Александровна Фандина

Организатор (поставщик) питания: ПО Хопер 412315 Саратовская область; Балахов

ул.Горохова,3 тел/факс 8(84545) 4-30-44 Председатель совета Бурлина Светлана Владимировна

Дата заполнения: 14.03.2024

Участники проведения мониторинга: Шумилов Н.В., Муромов Д.С., Шумилов 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?

Да  
Да  
Да  
Да

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.

Да  
Да  
Да  
Да  
Да  
Да  
Да  
Да

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.

Да  
Да  
Да

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 занесением бракеражного журнала 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?

Да  
Да  
Да  
Да  
Да  
Да  
Нет  
Да

(облачный туман, пищевая аллергия).

- 9. Факты, касающиеся: а) качества отдельных блюд при сравнении фактического меню, утвержденного, типичным меню.
- 10. Информированность детей и родителей о здоровом питании.
- 11. Организация питания в режиме (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).
- 12. Наличие санитарно-гигиенических документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (декларации, сертификаты).
- 13. Наличие журналов бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.

нет  
де  
де  
де

**5. Культура обслуживания, соблюдение санитарного режима.**

- 1. Наличие санобъектов у сотрудников?
- 2. Состояние санобъектов у сотрудников (удовл.).
- 3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, свежесть для везух.
- 4. Использование при раздаче одноразовых перчаток.
- 5. Наличие знаний, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обозначенном зале (недоступном для детей).
- 6. Наличие личной гигиенической записки с пройденным медицинским осмотром, санитарным 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.

де  
де  
де  
де  
де  
де  
де  
де  
де  
де

**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. Имеется ли факты вызова отсырившей 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.

де  
де  
де  
де  
нет  
де  
де  
де

Дополнительные

замечания: нет

Предложения:

Клиентом руководителем провести работу с родителями по вопросам и проблемам питания в семье

Подпись

участников мониторинга:

Маша  
Ева  
Мария

Акт № 7 от 14.03.2024

Проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

«14» марта 2024 г.

Комиссия в составе

Хамрамовой Н.Н., Муртовой Д.С., Тардреновой Н.К.

составили настоящий акт в том, что 14.03.24 (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	<u>соответствует</u>
Весовое соответствие блюд	<u>соответствует</u>
Вкусные качества готового блюда	<u>хорошо</u>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>соответствует.</u>

Организация питания:

Организацию питания осуществляют соответствующие органы питания. Меню вывешено на видном месте, соответствует утвержденному меню. Не выявлено замечаний.

С актом комиссии ознакомлен работник пищеблока(повар):

Беленко | Дед |

Комиссия с актом ознакомлена:

Хамрамова Н.Н. | Дед |  
Муртова Д.С. | Дед |  
Тардренова Н.К. | Дед |  
| |  
| |