



## Чек-лист общественного родительского контроля за организацией горячего питания в образовательной организации

Название организации: МОУ СОШ № 10  
 Руководитель организации: Кутышев С.В.  
 Дата заполнения: 21.11.2024  
 Поставщик питания: МФ  
 Участники проведения мониторинга: Торжковский С.С.  
Романов Н.В.

№	Показатель качества/вопросы		
		Да	Нет
<b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.</b>			
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?	+	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.</b>			
1	Состояние обеденной мебели ( <u>без видимых повреждений</u> ).	+	
2	Состояние обеденной посуды ( <u>без сколов, трещин</u> ).		
3	На столовых приборах и тарелках <u>отсутствует</u> 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.	+	
<b>3. Режим работы столовой.</b>			
1	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?	+	
2	Вывешено ли ежедневное циклическое меню в обеденном зале.	+	
3	Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.	+	
<b>4. Соблюдение требований по организации питания детей.</b>			
1	Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	+	
2	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое 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.	+	
<b>5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.</b>			
1.	Наличие спец.одежды у сотрудников?	+	
2.	Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.).	+	
3.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции.	+	
4.	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	+	
5.	Наличие дезеридств, 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, солонков.		
<b>6. Оценка готовых блюд.</b>			
1.	Внешний вид и подача горячего блюда <u>эстетичны</u> , вызывают аппетит.		
2.	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня ( <u>вкусно</u> , не вкусно).		
3.	Соответствие веса порций циклическому меню.	+	
4.	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте ( <u>соблюдены</u> )?		
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:

Предложения:

Подписи участников мониторинга:

*Горюхикина Е.В.*  
*Вилку Н.А.*

*Корн*

