

Чек-лист общественного родительского контроля №5 за организацией горячего питания в образовательной организации

Название организации: МОУ «СОШ №86»

Руководитель организации: Лариса Анатольевна Васильева

Дата заполнения: 19.01.2024

Поставщик питания

ИП «Горбулин Виктор Владимирович»

Участники проведения мониторинга

| ФИО | Должность |
|-----------------|--|
| Елисеева О.Е. | Социальный педагог |
| Зленко Е.В. | Представитель организатора питания |
| Сергушова Л.В. | Представитель родительской общественности 7б класса |
| Барабанова М.С. | Представитель родительской общественности 3б класса |
| Герасимова И.В. | Представитель родительской общественности 3в класса председатель комиссии |

№ Показатель качества/вопросы

Да Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

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

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

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

3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? - да
2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. - да
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. - 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). -да
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? -да
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? -да
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? -да
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? -да
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). -да
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 (сахарный диабет, пищевая аллергия). -да
9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню. -нет
10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. -да
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). -да
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). -да
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. -да

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

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


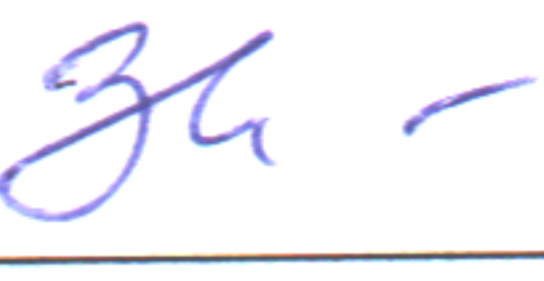


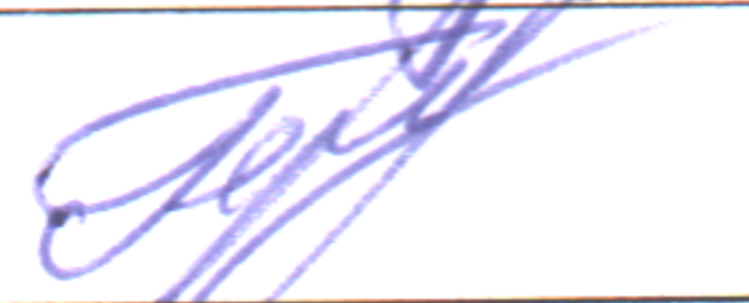
6. Оценка готовых блюд.

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

Дополнительные
замечания: нет

Предложения:

Подписи участников мониторинга:

| | |
|-----------------|--|
| Елисеева О.Е. |  |
| Зленко Е.В. |  |
| Сергушова Л.В. |  |
| Барабанова М.С. |  |
| Герасимова И.В. |  |

