Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МАОУ СШ № 1 (ул. Октябрь, 16)
Руководитель организации: Захарова Светлана Васильевна
Организатор (поставщик) питания: ООО «Комбинат общественного питания»
Дата заполнения: 30 ноября 2023г.
Участники проведения мониторинга:
Вахрушева Е.В.-начальник МО Управление образованием;
Симаржова Т.В.-главный бухгалтер, директор МАУ «Централизованная бухгалтерия»;
Новикова Е.В.- технолог МО Управление образованием городского округа Красноуфимск;
Колмакова Е.П.-зам. председателя городского родительского комитета;
Сысолятина Т.В.-Председатель Общественной палаты городского округа Красноуфимск;
В присутствии Управляющей объектами в г. Красноуфимске Романовой М.А.

№	Показатель качества/вопросы	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.	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.	✓	
4.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.	✓	
5.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.		✓
6.	Обеденные столы чистые?		
7.	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.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
3.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
4.	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале).	✓	
5.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).	✓	

6.	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	✓	
7.	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).	✓	
8.	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок.	✓	
9.	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.	✓	
	5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.		
1.	Наличие спец.одежды у сотрудников?	✓	
2.	Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.).	✓	
3.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук.	✓	
4.	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	✓	
5.	Наличие дезсредств, 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, солонок.	✓	
	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 цикличному 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.	1/3	

Дополнительные замечания:

Предложения:

Подписи участников мониторинга:

Вы- Выдрышев Э.А

Тим- Шмаркова Т.В

Новик- Новикова Е.В

Дм- Дмитриева М.А.