

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: фирма МАОУ "Образовательный центр №2 "Солера" р.п. Селкино" с. Куринская
 Руководитель организации: Фадеева Надежда Владимировна
 Организатор (поставщик) питания: "Провинция"
 Дата заполнения: 23.10.2023 г.
 Участники проведения мониторинга: Баршова Т.О., Воиш Н.В.

№	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	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 бракерской комиссии?	✓	
6	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракерском журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников в столовой).	✓	
7	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракерской 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 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 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: _____

Предложения: _____

Подписи

участников мониторинга:

Бар Баринаева Т.О
Вайт Вайт М.В

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: Федерал ЛАБОУ «ОЦ «Сфера» рп.Сенной с.Луриновка
Руководитель организации: Касьянова ИВ
Организатор (поставщик) питания: _____
Дата заполнения: 24.10.2023.
Участники проведения мониторинга: Шибарушина Нюбова
Самойлова Наталья

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
	1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.	<input checked="" type="checkbox"/>	
1	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Имеется мыло, условия для сушки рук?	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Имеются средства для дезинфекции рук?	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Обучающиеся пользуются созданными условиями?	<input checked="" type="checkbox"/>	
	2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.		
1	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	На столовых грибах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.		<input checked="" type="checkbox"/>
6	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.		<input checked="" type="checkbox"/>
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)?	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Вывешено ли ежедневное циклическое меню в обеденном зале.	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.	<input checked="" type="checkbox"/>	
	4. Соблюдение требований по организации питания детей.		
1	Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	
6	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракерском журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		<input checked="" type="checkbox"/>
8	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).		<input checked="" type="checkbox"/>
9	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с		<input checked="" type="checkbox"/>

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 спец.одежды у сотрудников? ✓
2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). ✓
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для деззук. ✓
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, спонжков. ✓

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: _____

Предложения: _____

Подписи

участников мониторинга:

Шибаршина Люба Шибаршина
Салтыкова Наталья