

**Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания  
дошкольников и школьников МОУ «СОШ № 105» 2 корпус**

Руководитель организации: Л.Т. Горюшина  
 Организатор (поставщик) питания: УП, Ушбульская  
 Дата заполнения: 21.02.2025  
 Участники проведения мониторинга: зам дир. по УР Бабаева И.И.,  
мед. сестра Степанова И.А., родители:  
Александрова С.В., Толочук И.А.

| №  | 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, полотенца для рук?   | ✓          |     |
| 3  | Имеются средства для дезинфекции рук?  | ✓          |     |
| 4  | Обучающиеся пользуются созданными условиями?   | ✓          |     |
| <b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.</b>       |  |            |     |
| 1.   | Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).  | ✓          |     |
| 2.   | Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).   | ✓          |     |
| 3.   | На столовых приборах и тарелках отсутствует влага.   | ✓          |     |
| 4.   | Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.                                       | ✓          |     |
| 5.   | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.  | ✓          |     |
| 6.   | Обеденные столы чистые?  | ✓          |     |
| 7.   | Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.  | ✓          |     |
| <b>3. Режим работы пищеблока.</b>                                |  |            |     |
| 1.   | Имеется ли график выдачи пищи.   | ✓          |     |
| 2.   | Вывешено ли ежедневное цикличное меню.   | ✓          |     |
| 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 цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 1-3 лет, с 3-7 и с 7 до 11 лет.).   | ✓          |     |
| 2.   | Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы учреждения?   | ✓          |     |
| 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).   | нет заявок |     |
| 9.   | Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню.  |            | ✓   |
| 10.  | Информирование детей и родителей о здоровом питании.   | ✓          |     |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
| 11.  | Организация питьевого режима (кипячение воды в чайниках).   | ✓ |   |
| 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 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.  |   |   |
| 9.   | Наличие книги предложений и отзывов.  | ✓ |   |
| 10.  | Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов.  |   |   |
| <b>6. Оценка готовых блюд.</b>                             |   |   |   |
| 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 ( <u>вкусно</u> , 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, их учет.   | ✓ |   |
| 8.   | Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.                      | ✓ |   |

Дополнительные замечания: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Предложения: \_\_\_\_\_

*Рассмотреть возможность организации питания детей с пищевой аллергией, т.к. на данный момент ребенок пропускает завтраки, если в блюдах присутствует яйцо/продукты животного*

Подписи

участников мониторинга: *Бабаева Н.К.*

*Ск - Степанова М.Н.*

*М.вос. - Толмачук М.А.*

*Вед. - Алексеева С.В.*

\_\_\_\_\_