

# Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ "СОШ № 105"

Руководитель организации: Горюхины Л.Т.

Организатор (поставщик) питания: Индустриальная

Дата заполнения: 16 мая

Участники проведения мониторинга: зам. дир. по УР Бобилова Н.А.

ст. мед. сестра Спешинская Т.Н.

родители: Плеченко И.Н., Половухин М.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, 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 (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.                                                                                                      | ✓          |     |
| <b>3. Режим работы столовой.</b>                                 |                                                                                                                                                                |            |     |
| 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.                                                                 | ✓          |     |
| <b>4. Соблюдение требований по организации питания детей.</b>    |                                                                                                                                                                |            |     |
| 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 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 циклическим меню.                                   |                      | ✓ |
| 10. | Информирование детей и родителей о здоровом питании.                                                                                        | ✓                    |   |
| 11. | Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).                                                                    | гигиенические брызги |   |
| 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 дезинфекции.                         | ✓ |  |
| 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:

Замечания: сломанные подставки для  
столовых приборов / салфеток

Предложения:

Подписи участников мониторинга:

А. Голыш - Голошук М.А.  
М.И. - Макаенко Ирина Викторовна