

**Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания  
в МКОУ Горнобальклейской СШ**

Название организации: МКОУ Горнобальклейская СШ

Руководитель организации: директор школы Павлова Л.Н.

Организатор (поставщик) питания: ООО «Союз-К»

Дата заполнения: 19 октября 2023г.

Участники проведения мониторинга: Трофимов А. В. директор 1,4 кл., Шарнишева Е. И., директор 1,3,5 кл., Блохин А. А. - учр. родительского комитета школы, Лаврова А. Н., директор школы, Карпова Т. П. - завхоз.

№ 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 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).
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, вет. свидетельств).
- 13. Наличие журнала бракеража готовой продукции, своевременность его заполнения.

|   |  |
|---|--|
|   |  |
| ✓ |  |
| ✓ |  |
| ✓ |  |
| ✓ |  |

**5. Культура обслуживания, соблюдение санэпид режима.**

- 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 рук.
- 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. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.
- 8. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солоннок.

|   |  |
|---|--|
| ✓ |  |
| ✓ |  |
| ✓ |  |
| ✓ |  |
| ✓ |  |
| ✓ |  |

|   |  |
|---|--|
| ✓ |  |
| ✓ |  |

**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 и предложения: разнообразить меню

Подписи  
 участников мониторинга: Тюфряшова А.В. - Загр.  
Шарничева Э.С. - Уч  
Блохина А.А. - Директор  
Завлова Л.Н. - Загр.  
Каримова Т.П. - Загр.