Чек - лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МБОУ «Авиловская СОШ»
Руководитель организации: Бакулина Виктория Владимировна
Организатор (поставщик) питания: ООО „Оптима"
Дата заполнения: 12.10.
Участники проведения мониторинга:
Овчарова О.З.
Глазкова А.А.

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.			
1	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	V	
2.	Имеется мыло, условия для сушки рук?	V	
3.	Имеются средства для дезинфекции рук?	V	
4.	Обучающиеся пользуются созданными условиями?	V	
2.Санитарно-техническое состояние обеденного зала.			
1.	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).	V	
2.	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	V	
3.	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).	V	
4.	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дез. средств, а также проветривание.	V	
5.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.	V	
6.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.	V	
7.	Обеденные столы чистые?	V	
8.	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.	V	
3.Режим работы столовой.			
1.	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?	V	
2.	Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале.	V	
3.	Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.	V	
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 до 18).	V	
2.	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы?	V	
3.	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	V	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	V	
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	V	

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 цикличным меню.		√
10.	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	√	
11.	Организация питьевого режима.	√	
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 рук.	√	
4.	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	√	
5.	Наличие дез.средств, 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 книги предложений и отзывов.	√	
9.	Наличие салфеток на столах.	√	
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, их учет.	√	

Дополнительные замечания: —

Предложения: —

Подписи участников мониторинга:

Бугарова

Гу