

**Чек-лист
общественного родительского контроля
за организацией горячего питания
в общеобразовательной организации**

Название организации: МОУ-СОШ №9 г. Аткарска Саратовской области

Руководитель организации: Жилкина Ф.С.

Дата заполнения: 15.03.2023

Поставщик питания: ООО «Общепит-Н»

Участники проведения мониторинга: Петрушина С.В., Демидова С.В.

		Да	Нет
1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеются ли раковины для мытья рук?	✓	
2.	Имеется ли моющие средства?	✓	
3.	Созданы условия для сушки рук?	✓	
4.	Имеются ли средства для дезинфекции рук?	✓	
5.	Обучающиеся пользуются ли созданными условиями?	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.			
1.	Состояние обеденной мебели (без повреждений).	✓	
2.	Посуда без сколов?	✓	
3.	На столовых приборах 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. Имеется емкость для обработки столов?	✓	
8.	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.	✓	
9.	Имеется график уборки и Генеральных уборок столовой.	✓	
3. Режим работы столовой			
1.	Имеется ли утвержденный график приема пищи обучающимися ? (Продолжительность каждого приема пищи не менее 20 мин.)	✓	
2.	Вывешено ли утвержденное ежедневное цикличное меню в обеденном зале и для родителей?	✓	
3.	Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком , утвержденным директором школы.	✓	
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 лет и старше)	✓	
2.	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное меню режиму работы школы?	✓	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
5.	Есть ли в общеобразовательной организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
6.	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (отбираются суточные пробы) с записью в «Бракеражном журнале готовой продукции» не менее, чем тремя членами бракеражной комиссии,	✓	

	исключая повара?		
7.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
8.	Имеются ли факты исключения и замены блюд при сравнении фактического меню с утвержденным меню?		✓
9.	Размещена ли информация для родителей и детей о здоровом питании?	✓	
10.	Наличие организации питьевого режима (фонтанчики, бутилированная вода)	✓	
11.	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступивших продуктов на пищеблок(НАКЛАДНЫЕ, СЕРТИФИКАТЫ, ВЕТСВИДЕТЕЛЬСТВА)	✓	
5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.			
1.	Наличие спецодежды у сотрудников?	✓	
2.	Состояние специальной одежды у сотрудников (удовлетворительное)	✓	
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 .	✓	
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.	✓	
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, соответствует или не соответствует) Присутствуют?	✓	
3.	Соответствие веса блюда цикличному меню.	✓	
4.	Температура подачи горячего блюда соответствует требованиям?	✓	
5.	Имелись ли факты выдачи остывшей продукции?		✓
6.	Удовлетворенность ассортиментом и качеством горячего питания, буфетной продукции по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия из родителей	✓	
7.	Объем пищевых отходов после приема пищи. Их учет	✓	

Дополнительный замечания: Больше внимания уделяется соответствию всем нормам и требованиям

Предложения: больше закрывать емкости в сухих видах

Подписи участников мониторинга:

Светлана С.В. Демис
Демис С.В. Демис