

**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: 25.11.2023

Поставщик питания: ООО «Общепит-Н»

Участники проведения мониторинга: Титуркина И.В., Захарова Ю.

		Да	Нет
<b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
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?	+	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.</b>			
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.	+	
<b>3. Режим работы столовой</b>			
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.	+	
<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 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: замороженный мяс

Предложения: \_\_\_\_\_

Подписи участников мониторинга:

*Томичев, Захар*