

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

Название организации: МБОУ СОШ № 18

Руководитель организации: О.В. Филиппова

Дата заполнения: 27.02.2023.

Поставщик питания ООО "Волжская перемешка"

Участники проведения мониторинга Н.С. Мельникова, зам. дир. по НР,  
Н.Н. Наумова, зав. производством, Филиппова О.В. зам. пр. директора  
содж. с А.И. Киселев

№ Показатель качества/вопросы Да Нет

**1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.**

- |   |    |
|---|----|
| 1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? | Да |
| 2. Имеется мыло, условия для сушки рук?         | Да |
| 3. Имеются средства для дезинфекции рук?        | Да |
| 4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? | Да |

**2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.**

- |   |    |
|---|----|
| 1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).  | Да |
| 2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).   | Да |
| 3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).   | Да |
| 4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфектантов, а также проветривание. | Да |
| 5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.                                       | Да |
| 6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.  | Да |
| 7. Обеденные столы чистые?  | Да |
| 8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.  | Да |

**3. Режим работы столовой.**

- |   |    |
|---|----|
| 1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?            | Да |
| 2. Вывешено ли ежедневное циклическое меню в обеденном зале.                                      | Да |
| 3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. | Да |

**4. Соблюдение требований по организации питания детей.**

- |   |     |
|---|-----|
| 1. Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).  | Да  |
| 2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы?  | Да  |
| 3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни?  | Да  |
| 4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?   | Да  |
| 5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?   | Да  |
| 6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). | Да  |
| 7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?                                     | Нет |
| 8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).   | Да  |

9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню. *Нет*
10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. *Да*
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). *Да*
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). *Да*
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. *Да*

**5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.**

1. Наличие спец.одежды у сотрудников? *Да*
2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). *Да*
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. *Да*
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *Да*
5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). *Да*
6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. *Да*
7. Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров. *Да*
8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *Да*
9. Наличие книги предложений и отзывов.
10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. *Да*

**6. Оценка готовых блюд.**

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *Да*
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). *Вкусно*
3. Соответствие веса порций циклическому меню. *Да*
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *Да*
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? *Нет*
6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. *Да*
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: нет

Предложения:

Подписи участников мониторинга:

*И.И. Ульмина*  
*В.В. Ермаков*  
*Н.Н. Кошкин*