

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Основная общеобразовательная православная школа № 2  
имени благоверного князя Дмитрия Донского»

Чек – лист общественного контроля

за организацией горячего питания в образовательной организации

Руководитель организации Михаилова О.Н.

Дата заполнения 09.02.2023.

Поставщик питания ООО «Бюссинал Перемья»

Участники проведения мониторинга Кручинская АА 8909 336 8743

№ показатель качества/вопросы

да/нет

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

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

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

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

**3. Режим работы столовой**

13. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? Да
14. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале? Да
15. Представление горячего питания обучающимися в соответствии с графиком, утвержденным директором Да

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

16. Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше) Да
17. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? Да
18. В меню отсутствуют повторы в смежные дни?
19. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? Да
20. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
21. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой)
22. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?
23. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия) Да
24. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню Да
25. Информирование детей и родителей о здоровом питании Да
26. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода) Да

- 27. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств) *Да*
- 28. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения *Да*

**5. культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима**

- 29. Наличие спецодежды у сотрудников? *Да*
- 30. Состояние спецодежды у сотрудников *соответствует*
- 31. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук *Да*
- 32. Использование при раздаче одноразовых перчаток *Да*
- 33. Наличие дезсредств, инструкции к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей) *Да*
- 34. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками *Да*
- 35. Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров *Да*
- 36. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока *Да*
- 37. Наличие книги предложений и отзывов *Да*
- 38. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солоннок *Да*

**6. Оценка готовых блюд**

- 39. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит *Да*
- 40. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно) *Да*
- 41. Соответствие веса порции цикличному меню *Да*
- 42. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены?) *Да*
- 43. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? *нет*
- 44. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия родителей *Да*
- 45. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет
- 46. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд *Да*

Дополнительные замечания *Борщ из буурек, сем, газ камбек*

Предложения *Витаминизированного производства*

Подписи участников мониторинга: *У*  
*Акс*