



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

Название организации: МОУ, СОШ № 2 Ущ. Десног. ищого
Руководитель организации и телефон: Мисевичева О.Н. /55-62-95/ Д. Подольск
Дата заполнения: 11.10.2022г.
Поставщик питания ООО "Успех"
Участники проведения мониторинга Морозов С.В., Сахаров М.А.,
Ильин А.П., Маврицкий Е.В., Держакин Т.Ю.
Карпин С.М., Живайкина

№ Показатель качества/вопросы

Да/Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

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

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

- 1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).
- 2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).
- 3. На столовых приборах и тарелках 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. Мурахи нет
- 7. Обеденные столы чистые?
- 8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.

3. Режим работы столовой.

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

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).
- 2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы?
- 3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни?
- 4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?
- 5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
- 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). с диабетом дети получают консультацию по диетическому режиму все по родителям

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

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 дезрук.
- + 4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. */ка перчаток/*
- 5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, 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. Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров.
- + 8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.
- + 9. Наличие книги предложений и отзывов.
- + 10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонюк.

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). *мало соли, всего 1 ложка*
- + 3. Соответствие веса порций циклическому 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. *расхатыше комманды*
- 8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.

Дополнительные замечания: *Дз. ср-к в обеденном зале. Водителя накрытие с расхатыше комманды*
на кухне с 10:00 по 12:00
 - *мало соли, всего 1 ложка*
 - *мало соли, всего 1 ложка*

Предложения: *каждый систематически работу по режиму контроля качества пищи по меню и качеству обслуживания, уделять внимание и персонал*
Рекомендация: - учитывать совместность с родителями и воспитателями не приобретать для детей, внести

Подписи участников мониторинга: *Морозов М.В. (сестра)*
Александров
Сороков
Живаякина

НАЦИОНАЛЬНАЯ РОДИТЕЛЬСКАЯ АССОЦИАЦИЯ

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ

Директор