

Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МАОУ «Образовательный центр №1»

Руководитель организации: Блюкина А.В.

Организатор (поставщик) питания: ООО «Успех»

Дата заполнения: 02.10.2023

Участники проведения мониторинга: Шеро С.В.

Томидасва Н.В. Фигурова А.В.

№ Показатель качества/вопросы Подчеркнуть нужное Да Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

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

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). Да / Нет
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). Да / Нет
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага? Да / Нет
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. Да / Нет
5. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. Да / Нет
6. Обеденные столы чистые? Да / Нет
7. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются? Да / Нет

3. Режим работы столовой.

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

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 и старше). Да / Нет
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? Да / Нет

3. В меню отсутствуют повторы на смежные дни? Да / Нет
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? Да / Нет
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? Да / Нет
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой) Да / Нет
7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? Да / Нет
8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия) Требуется / Не требуется
9. Факты исключения и замена отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню? Да / Нет
10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. Да / Нет
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода) Да / Нет
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств) Да / Нет
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения Да / Нет

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

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

6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. Да / Нет
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). Да / Нет
3. Соответствие веса порций циклическому меню. Да / Нет
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? Да / Нет
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? Да / Нет

6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей? Да / Нет

7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет? Да / Нет

8. Наличие лабораторно – инструментальных исследований качеств и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. Да / Нет

Дополнительные замечания:

Предложения:

Подписи

участников мониторинга: И.И. Руднева А.В.
Томасова Г.В.
Матвеева О.В.

Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МАОУ Образовательный центр №1
Руководитель организации: Блюхина А.В.
Организатор (поставщик) питания: ООО "Успех"
Дата заполнения: 06.10.2023
Участники проведения мониторинга: Тотирова Н.В.
Шеро Д.В. Купу Е.И.

№ Показатель качества/вопросы Подчеркнуть нужное Да Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

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

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). Да / Нет
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). Да / Нет
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага? Да / Нет
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. Да / Нет
5. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. Да / Нет
6. Обеденные столы чистые? Да / Нет
7. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются? Да / Нет

3. Режим работы столовой.

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

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 и старше). Да / Нет
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы?
Да / Нет

3. В меню отсутствуют повторы на смежные дни? Да / Нет
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? Да / Нет
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? Да / Нет
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой) Да / Нет
7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? Да / Нет
8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия) Требуется / Не требуется
9. Факты исключения и замена отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню? Да / Нет
10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. Да / Нет
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода) Да / Нет
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств) Да / Нет
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения Да / Нет

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

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

6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. Да / Нет
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). Да / Нет
3. Соответствие веса порций циклическому меню. Да / Нет
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? Да / Нет
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? Да / Нет

6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей? Да / Нет

7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет? Да / Нет

8. Наличие лабораторно – инструментальных исследований качеств и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. Да / Нет

Дополнительные

замечания: замечаний нет

Предложения:

Подписи

участников мониторинга:

Вуху Е.И. Бель-

Гонимасова Н.В. &

Черно О.В. Шинь-

Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МАОУ „Образовательный центр №1“

Руководитель организации: Блюхина А.В.

Организатор (поставщик) питания: ООО „Успех“

Дата заполнения: 09.10.2023

Участники проведения мониторинга: Томсараева Н.В.

Щерба О.В. Горшова М.А.

№ Показатель качества/вопросы Подчеркнуть нужное Да Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? Да / Нет

2. Имеется мыло, условия для сушки рук? Да / Нет

3. Имеются средства для дезинфекции рук? Да / Нет

4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? Да / Нет

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений) . Да / Нет

2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин) . Да / Нет

3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага ? Да / Нет

4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. Да / Нет

5. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. Да / Нет

6. Обеденные столы чистые? Да / Нет

7. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются? Да / Нет

3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? Да / Нет

2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. Да / Нет

3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.

Да / Нет

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 и старше). Да / Нет

2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы?

Да / Нет

3. В меню отсутствуют повторы на смежные дни? Да / Нет
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? Да / Нет
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? Да / Нет
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой) Да / Нет
7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? Да / Нет
8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия) Требуется / Не требуется
9. Факты исключения и замена отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню? Да / Нет
10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. Да / Нет
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода) Да / Нет
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств) Да / Нет
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения Да / Нет

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

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

6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. Да / Нет
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). Да / Нет
3. Соответствие веса порций циклическому меню. Да / Нет
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? Да / Нет
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? Да / Нет

6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей? Да / Нет

7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет? Да / Нет

8. Наличие лабораторно – инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. Да / Нет

Дополнительные замечания:

Предложения:

Подписи

участников мониторинга:

Dr. Tomiyama M.
Вашингтон *Шеро В.В.*
Бор *Торелова И. А.*

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МАОУ, Образовательный центр №1

Руководитель организации: Глушенина А.В.

Организатор (поставщик) питания: ООО, "Успех"

Дата заполнения: 12.10.2013

Участники проведения мониторинга: Лотыгина Е.В.

Шеро А.В. Вешканова М.О.

№ Показатель качества/вопросы Подчеркнуть нужное Да Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

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

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). Да / Нет
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). Да / Нет
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага? Да / Нет
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. Да / Нет
5. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. Да / Нет
6. Обеденные столы чистые? Да / Нет
7. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются? Да / Нет

3. Режим работы столовой.

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

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 и старше). Да / Нет
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы?
Да / Нет

3. В меню отсутствуют повторы на смежные дни? Да / Нет
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? Да / Нет
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? Да / Нет
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой) Да / Нет
7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? Да / Нет
8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия) Требуется/ Не требуется
9. Факты исключения и замена отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню? Да / Нет
10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. Да / Нет
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода) Да / Нет
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств) Да / Нет
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения Да / Нет

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

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

6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. Да / Нет
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). Да / Нет
3. Соответствие веса порций циклическому меню. Да / Нет
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? Да / Нет
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? Да / Нет

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МАОУ "Образовательный центр № 1"

Руководитель организации: Тюхтина А.В.

Организатор (поставщик) питания: ООО "Успех"

Дата заполнения: 16.10.2023

Участники проведения мониторинга: Томасова Н.В.

Щерба О.В. Макунович Т.Т.

№ Показатель качества/вопросы Подчеркнуть нужное Да Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

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

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). Да / Нет
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). Да / Нет
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага? Да / Нет
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. Да / Нет
5. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. Да / Нет
6. Обеденные столы чистые? Да / Нет
7. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются? Да / Нет

3. Режим работы столовой.

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

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 и старше). Да / Нет
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы?
Да / Нет

3. В меню отсутствуют повторы на смежные дни? Да / Нет
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? Да / Нет
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? Да / Нет
6. От всех партий приготовляемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой) Да / Нет
7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? Да / Нет
8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия) Требуется / Не требуется
9. Факты исключения и замена отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню? Да / Нет
10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. Да / Нет
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода) Да / Нет
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств) Да / Нет
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения Да / Нет

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

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

6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. Да / Нет
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). Да / Нет
3. Соответствие веса порций циклическому меню. Да / Нет
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? Да / Нет
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? Да / Нет

6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей? Да / Нет

7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет? Да / Нет

8. Наличие лабораторно – инструментальных исследований качеств и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. Да / Нет

Дополнительные замечания:

Предложения:

Подписи

участников мониторинга:

Мамедов И.И.
Томасова Н.В.
Шефто В.В.

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МАОУ "Образовательный центр № 1"

Руководитель организации: Тютина А.В.

Организатор (поставщик) питания: ООО "Успех"

Дата заполнения: 25.10.2023

Участники проведения мониторинга: Тютина А.В.

Щерба О.В. Санина А.Ф.

№ Показатель качества/вопросы Подчеркнуть нужное Да Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

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

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). Да / Нет
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). Да / Нет
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага? Да / Нет
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. Да / Нет
5. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. Да / Нет
6. Обеденные столы чистые? Да / Нет
7. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются? Да / Нет

3. Режим работы столовой.

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

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 и старше). Да / Нет
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? Да / Нет

3. В меню отсутствуют повторы на смежные дни? Да/Нет
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? Да/Нет
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? Да/Нет
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой) Да/Нет
7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? Да/Нет
8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия) Требуется/ Не требуется
9. Факты исключения и замена отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню? Да/Нет
10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. Да/Нет
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода) Да/Нет
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств) Да/Нет
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения Да/Нет

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

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

6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. Да/Нет
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). Да/Нет
3. Соответствие веса порций циклическому меню. Да/Нет
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?
Да/Нет
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? Да/Нет

Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей? Да / Нет

7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет? Да / Нет

8. Наличие лабораторно – инструментальных исследований качеств и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. Да / Нет

Дополнительные замечания:

Предложения:

Подписи

участников мониторинга:

Евг. Санина А.Ф.
Евг. Шлепко Д.В.
И. Тюмигаева А.В.