



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

Название организации: МОУ СОШ р.п. Озинки "Озинского района Саратовской обл.

Руководитель организации и телефон:

Бибикова Ольга Викторовна, 8845764-10-97

Дата заполнения: 28.09.2023г.

Поставщик питания И.А. Вандв С.В. "И.А. Хоробина Э.В. ООО ПКФ "Зернектива"

Участники проведения мониторинга СНК "Искра" член родительского комитета Мусина С.А., члены бракеражной комиссии: Чуба О.Н., Суздайцева Н.С.

№ 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 (недостаточное количество бумажных)
- 3. Имеются средства для дезинфекции рук? да (пеленки)
- 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 дезсредств, 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. нет
- 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 цикличное 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 цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). да
- 2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное 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). нет

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.).
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. *да*
10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонки. *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). *да*
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. *240г отходов, учет ведется*
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *да*

Дополнительные замечания:

---



---

Предложения:

---



---



---

Подписи участников мониторинга:

*Мурд - Мусина Е.А.*  
*Му*  
*Мусина А.Н.*  
*Арт*  
*Судамукова И.С.*

