

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в МАОУ

"Прогимназия Кристаллик"

Организатор (поставщик) питания: КМЛ + саранов
 Ответственный за питание в ОУ Турочашевский А.В.
 Дата заполнения: 26.05.2023
 Участники проведения мониторинга: Голубевский М.И.,
Шиманов А.А. Лещев Е.С.

№	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?	✓	
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	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.	✓	
6	Обеденные столы чистые?	✓	
7	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 цикличное меню в обеденном зале.	✓	
4. Соблюдение требований по организации питания детей.			
1	Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (<u>с 7 до 11 лет</u> ; с 12 и старше).	✓	
2	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное 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).	✓	
9	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню.		✓
10	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	✓	
11	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, <u>бутилированная вода</u>).	✓	
12	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).	✓	
13	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.	✓	
5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.			
1	Наличие спец.одежды у сотрудников?	✓	
2	Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.).	✓	
3	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	✓	
4	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.	✓	
5	Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров.	✓	
6	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.	✓	
7	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок.	✓	
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).	✓	
3.	Соответствие веса порций цикличному 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	0,5	
8.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.	✓	

Дополнительные

замечания: _____

Предложения: _____

Подписи

участников мониторинга:

Голубовская М. И.
 Минашев А. А.
 Попова Е. С.

Минус
 Попова

[Handwritten signature]