

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

МАОУ «Лицей №3 им. А.С. Пушкина»

Название организации:

Руководитель организации: Сапрыкина Наталья Владимировна

Организатор (поставщик) питания: ООО «Большая перемена»

Дата заполнения:

Участники проведения мониторинга: *Ирина Александровна Федорова, Ирина Александровна Федорова*

Показатель качества/вопроса

Далет

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 дезинфектантов, а также проветривание
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации buffetной продукции
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены
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.

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 запрещенные блюда и продукты?
4. В меню отсутствуют повторения в смежные дни?
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, включая работников столовой)
7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последние месяцы?
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 циклическим меню

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

МАОУ «Лицей №3 им. А.С. Пушкина»

Название организации:

Руководитель организации: Сапрыкина Наталья Владимировна

Организатор (поставщик) питания: ООО «Большая перемена»

Дата заполнения:

Участники проведения мониторинга: *Ирина Александровна Федорова, Ирина Александровна Федорова*

Показатель качества/вопроса

Далет

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 дезинфектантов, а также проветривание
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации buffetной продукции
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены
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.

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 повторения 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, включая работников столовой)
7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последние месяцы?
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 циклическим меню

10	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	
11	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутылированная вода)	
12	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветеринарности)	
13	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.	
5. Культура обслуживания, соблюдение санитарных норм.		
1	Наличие спец одежды у сотрудников?	✓
2	Состояние спец одежды у сотрудников (удовл.)	✓
3	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезин.	✓
4	Использование при раздаче одноразовых 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, проведения помещений пищеблока	✓
9	Наличие книги предложений и отзывов.	✓
10	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солоннок.	✓
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 циклическому меню.	✓
4	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?	✓
5	Имеются ли факты выдачи оставшей 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.	✓
8	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.	

Дополнительные замечания:

довольны все

Предложения:

24.02.24



10	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	✓
11	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутылированная вода)	✓
12	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветеринарности)	✓
13	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.	✓
5. Культура обслуживания, соблюдение санитарных норм.		
1	Наличие спец одежды у сотрудников?	✓
2	Состояние спец одежды у сотрудников (удовл.)	✓
3	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезин.	✓
4	Использование при раздаче одноразовых 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, проведения помещений пищеблока	✓
9	Наличие книги предложений и отзывов.	✓
10	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солоннок.	✓
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 циклическому меню.	✓
4	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?	✓
5	Имеются ли факты выдачи оставшей 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.	✓
8	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.	

Дополнительные замечания:

все очень вкусно

Предложения:

не надо давать больше продуктовых остатков

22.02.24



АКТ № _____
о результатах контроля внеплановой проверки школьной столовой
МАОУ «Лицей №3 им. А.С. Пушкина Октябрьского района г. Саратова»

от «27» 02 2024 г.

Комиссия в составе:

1) Ткаченко Анна Валерьевна
2) Пубинев Евгений Владимирович

составила настоящий акт в том, что «27» 02 2024 г. в МАОУ «Лицей №3 им. А.С. Пушкина» была проведена внеплановая проверка качества питания в столовой Лицея.

Время проверки: 20 мин. (1 перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
<u>проверка качества питания</u>	<u>качество питания не вызывает замечаний</u>

Организация питания:

Все питание суровлаживал (многие) порции достаточная, еда в меру горячая, чашки для детей по 100 мл, еда / напитки светлые.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1)

2)

3)

Члены Комиссии:



С актом комиссии ознакомлены