

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: 20.03.2023

Участники проведения мониторинга: Романова И. А.

№	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.	✓	
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 цикличное 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 цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; 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, бутилированная вода).	✓
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 санитарного режима.		
1.	Наличие спец. одежды у сотрудников?	✓
2.	Состояние спец. одежды у сотрудников (удовл.).	✓
3.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции.	✓
4.	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	✓
5.	Наличие дезинфекционных средств, 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, солонков.	✓
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.	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.	✓
8.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.	✓

Дополнительные замечания:

Предложения:

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

от «10» 03 2023 г.

Комиссия в составе:

Гашанова Мария Анатольевна

составила настоящий акт в том, что «10» 03 г. в МАОУ «Лицей №3 им. А.С. Пушкина» была проведена внеплановая проверка качества питания в столовой Лицея.
Время проверки: 10 мин. (1 перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Ребенок жаловался на остывшую еду	не обнаружено

Организация питания:

Мамы детей регулярно едят в столовой, и им все нравится & довольна ходом и результатами проверки. Довольная еда была потому что в ней был чай в столовую 13 мин!

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1)

2)

3)

Члены Комиссии:

Гашанова М.А. 

С актом комиссии ознакомлены

Шемтоханова А.А. 