

**Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе**

Название организации: МОУ СОШ № 9  
Руководитель организации: Трапезникова С. Ф.  
Дата заполнения: 13.11.2024г.  
Участники проведения мониторинга Трапезникова Ирина Сергеевна -  
родитель ученика 5б класса

№ 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*
- 3. Имеются средства для дезинфекции рук? *да*
- 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. *да*
- 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.). *да*
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 профессионального образования у зав.производством и поваров. *да*
7. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *да*
8. Наличие книги предложений и отзывов. *да*
9. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. *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).
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. *да*
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *да*

Дополнительные замечания:

*дальше не было* *нет*

Предложения:

*все понравилось*

Подписи

участников мониторинга:

*[Подпись]* *Тюгашева И.С.*