

Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в МАОУ

"Прогимназия Кристаллик"

Организатор (поставщик) питания: одо, Сарапульский Камышинский школы Ребячий
 Ответственный за питание в ОУ Абдуллаев А.В.
 Дата заполнения: 10.04.2023
 Участники проведения мониторинга:
Попова Е.С., Генчуков М.И.

№	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 циклическое меню в обеденном зале.	+	
		+	
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 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 циклическим 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, ветеринарных свидетельств).	f	
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	+
8.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.	+

Дополнительные

замечания: 11-11 - 11

Предложения: 11 - 11 - 11

Подписи

участников мониторинга:

Голубевская М.Ч
Понова Е. С.

Любовь
Понова