



Чек-лист общественного родительского контроля за организацией горячего питания в образовательной организации

Название организации: МАОУ Д.М.И.
Руководитель организации: М.В. Герасимо
Дата заполнения: 24.11.2023
Поставщик питания ООО, Фимина
Участники проведения мониторинга _____

№ 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.		<i>не обнаружено</i>
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 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, ветсвидетельств).	✓	

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

1.	Наличие спец.одежды у сотрудников?	✓	
2.	Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.).	✓	
3.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук.	✓	
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, проветривания помещений пищеблока.	✓	
9.	Наличие книги предложений и отзывов.	✓	
10.	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). <i>вкусно</i>	✓	
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. <i>утилизируют</i>		

Дополнительные замечания: *Все очень вкусно. замечаний нет.*

Предложения: *Единственное предложение, по возможности увеличить помещение зала для приема пищи.*

Подписи участников мониторинга: *Медведева Н.А., Смирнов Е.А.*



Приложение 1
к Порядку проведения мероприятий
по родительскому контролю
за организацией горячего питания обучающихся в МАОУ ЛМИ,
а также доступа родителей
(законных представителей)
обучающихся в помещение для приема пищи (буфет)

Заявка-соглашение на посещение
помещения для приема пищи (школьной столовой)

- Сидорова Елена Александровна
1. ФИО законного представителя Млатова Улямина Александровна
2. Класс, фамилия обучающегося, чьи интересы представлены
В-2 класс Млатова Улямина
В-2 класс Сидоров Богдан
3. Причина посещения Контроль питания детей
4. Дата и времени посещения 24.11.2023 11³⁰
5. Контактный номер телефона 8 998393424

Дата 24.11.2023

Подпись Сидорова Елена Александровна

Я, Млатова Улямина Александровна, обязуюсь
соблюдать Порядок доступа законных представителей обучающихся в помещение
приема пищи (школьной столовой) МАОУ ЛМИ

Дата 24.11.2023

Подпись Млатова Улямина Александровна

*Заявка-соглашение принимается только в случае заполнения всех пунктов.