



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

Название организации: МАОУ ДМН
 Руководитель организации: М. В. Тореловско
 Дата заполнения: 28.11.2023
 Поставщик питания: ООО "Феликс"
 Участники проведения мониторинга: Петрова С.Ф., Лекшина О.А., Саткулова Э.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?	✓	
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?		<i>не обнаружены</i>
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 дезинфекции.		✓	
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>утилизировались</i>			

Дополнительные

замечания: *Все чисто и вкусно. Замечаний нет.*

Предложения:

Подписи участников мониторинга:

Татьяна Сафонова



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)

1. ФИО законного представителя *Леккине О.А.; Саякурова У.; Петрова С.Д.*
2. Класс, фамилия обучающегося, чьи интересы представлены
*Леккин Александр 3 класс
Саякурова Аделина 3 класс
Петрова Алина 3 класс*
3. Причина посещения *родительский контроль*
4. Дата и времени посещения *28.11.2023. 9.15*
5. Контактный номер телефона *8-927-155-1252
89172041949
89020404363*

Дата 28.11.2023

Подпись *Ольга Саякурова*

Я, *Леккине О.А.; Саякурова У.; Петрова С.Д.*, обязуюсь
соблюдать Порядок доступа законных представителей обучающихся в помещение
приема пищи (школьной столовой) МАОУ ЛМИ

Дата 28.11.2023

Подпись *Ольга Саякурова*

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