



Чек-лист общественного родительского контроля №3 за организацией горячего питания в образовательной организации

Название организации: МОУ «СОШ №86»

Руководитель организации: Лариса Анатольевна Васильева

Дата заполнения: 14.11.2024

Поставщик питания

ИП «Горбулин Виктор Владимирович»

Участники проведения мониторинга

ФИО	Должность
Елисеева О.Е.	Социальный педагог
Зленко Е.В.	Представитель организатора питания
Сергушова Л.В.	Представитель родительской общественности 8б класса
Барабанова М.С.	Представитель родительской общественности 4б класса
Герасимова И.В.	Представитель родительской общественности 4в класса председатель комиссии

№ Показатель качества/вопроса

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 циклическое меню в обеденном зале. - да
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. - да

4. Соблюдение требований по организации питания детей.

- 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). -да
 9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным 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.).- (удовл.).
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 личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. -да
7. Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров. -да
8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. -да
9. Наличие книги предложений и отзывов. -да
10. 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).-вкусно
3. Соответствие веса порций цикличному меню. -да
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? - соблюдены
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

Протокол №3

проверки организации горячего питания в школьной столовой для обучающихся
МОУ «СОШ №86» комиссией родительского контроля

Дата проверки: 14.11.2024

Время проверки: 12.15 (4 перемена)

Цель проверки:

Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны; органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня; соответствие веса порций цикличному меню; температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте; факты выдачи остывшей пищи.

Родительский контроль в составе:

ФИО	Должность
Елисеева О.Е.	Социальный педагог
Зленко Е.В.	Представитель организатора питания
Сергушова Л.В.	Представитель родительской общественности 8б класса
Барабанова М.С.	Представитель родительской общественности 4б класса
Герасимова И.В.	Представитель родительской общественности 4в класса председатель комиссии

Составили настоящий протокол в том, что 14 ноября 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

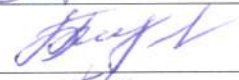
1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.
2. Органолептические показатели пищевой продукции, а также в результате дегустации блюда установлено, что блюда в школьной столовой вкусные.
3. Вес блюд соответствует меню
4. Температура подачи горячего блюда и приготовление соответствует технологическим картам.
Температура блюд соответствует технологическим документам (п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), температура первых блюд составляет 75 °С, вторых блюд - 65 °С, чая - 80 °С, киселя, компота - 7 - 14 °С.
5. Факты выдачи остывшей пищи не наблюдалось.

Дополнительные

замечания: При оценке готовности без
нарушений не выявлено.

Предложения: _____

Подписи участников мониторинга:

Елисеева О.Е.	
Зленко Е.В.	
Сергушова Л.В.	
Барабанова М.С.	
Герасимова И.В.	

