

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

Название организации: МБОУ СОШ № 1 г. Искра Ленинского

Руководитель организации: Менделеева А. К.

Дата заполнения: 21.12.2023г.

Участники проведения мониторинга: Курочкова И. С. - зам по ВР  
Якиндзе Е. В. - родитель члн. ученика чл. класса  
Егорова М. В. - родитель ученика инвалида

| №  | Показатель качества/вопросы  | Да | Нет |
|--|--|----|-----|
| <b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.</b> |  |    |     |
| 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?   | +  |     |
| <b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.</b>       |  |    |     |
| 1  | Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).  | +  |     |
| 2  | Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).   | +  |     |
| 3  | На столовых приборах и тарелках отсутствует влага  | +  |     |
| 4  | Обеденные столы чистые?  | +  |     |
| <b>3. Режим работы столовой.</b>                                 |  |    |     |
| 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.                                       | +  |     |
| <b>4. Соблюдение требований по организации питания детей.</b>    |  |    |     |
| 1  | Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).                        | +  |     |
| 2  | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?   | +  |     |
| 3  | От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража)      | +  |     |
| 4  | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?           |    | +   |
| 5  | Информирование детей и родителей о здоровом питании.   | +  |     |
| 6  | Организация питьевого режима.  | +  |     |
| <b>5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.</b>       |  |    |     |
| 1  | Наличие спец.одежды у сотрудников?   | +  |     |
| 2  | Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.).  | +  |     |
| 3  | Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.   | +  |     |
| 4  | Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок.  | +  |     |
| <b>6. Оценка готовых блюд.</b>                                   |  |    |     |
| 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, их учет.  | + |  |
| 8. | Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. | + |  |

Дополнительные замечания: замечания выявлено не было

Предложения: 21.12. Бдень: плов из говядины, овощи (огурцы). Дети ели с удовольствием, все было вкусно, блюда подавались горячими.

Подписи

участников мониторинга: Мух Н.С. Курганова  
Мух Е.В. Жигалова  
Егорцов М.В. Егоров