

## Чек - лист

## родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МАОУ «СОШ с. Синенькие»

Руководитель организации: Ильиных А.С.

Организатор (поставщик) питания:

Дата заполнения: 16.01.2025

Участники проведения мониторинга: Руденкова Н.А.  
Томашова М.В., Лосова Е.А.

№	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 (осуществляется прокаливание).	✓	
4	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дез. средств, 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?	✓	
8	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.	✓	
<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	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).	✓	
13.	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.	✓	
<b>5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.</b>			
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.	✓	
<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).	Вкусно	
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.	✓	
8.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.	✓	

Дополнительные замечания: \_\_\_\_\_

Предложения: \_\_\_\_\_

Подписи участников мониторинга:

*Михаил*  
*Дег.*  
*Меню*

Акт №

Проверки организации питания в школьной столовой  
МАОУ «СОШ с. Синенькие»

Время проверки: 16.01.2025

Состав комиссии: Сурженкова Н.А., Толубчик М.В.,  
Лосева Е.А.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания блюд установлено следующее:

В результате осмотра пищеблока и взвешивания блюд установлено следующее:  
В результате осмотра пищеблока и взвешивания блюд установлено следующее:  
нарушений не выявлено.

Контрольное взвешивание готовой продукции (завтрак 1-4 класс)

№ п/п	Наименование блюд	Выход меню по грам.	Фактический выход	Разница при взвешивании
1	каша из овсян. хлоп.	200	200	
2	чай с лимоном и сах.	200	200	
3	булочка ржаная с начин.	60	62	+2г.
4	фрукты свежие	100	105	+5г.

Контрольное взвешивание готовой продукции (обед 5-11 класс)

№ п/п	Наименование блюд	Выход меню по грам.	Фактический выход	Разница при взвешивании
1	курица копчен.	40	42	+2г.
2	рисовый суп	250	250	
3	макар. суп	200	203	+3г.
4	салат из курицы	90	90	
5	хлеб /сах. хлеб.	60/20	60/20	
6	каша из гречихи	200	200	

№ п/п	Критерии	Наличие (+), Отсут.(-)
1	Температурный режим	+
2	Качество пищи	+
3	Наличие ежедневного меню, вывешенное на видном месте	+
4	Санитарное состояние обеденного зала и кухни	+
5	Наличие необходимого количества посуды	+
6	Наличие суточной пробы	+
7	Наличие бракеражного журнала готовой продукции	+
8	Наличие дезинфицирующих средств	+
10	Качество продукции и продуктов	+
11	Присутствие классных руководителей при приеме пищи	+

Замечания и рекомендации по проверке:

замечаний при осмотре кухни и взвешивании готовой продукции нет. Выдано.

Члены комиссии:

*Сурженкова Н.А.*  
*Толубчик М.В.*  
*Лосева Е.А.*