

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

МАОУ «Лицей №3 им. А.С. Пушкина»

Название организации:

Руководитель организации: Сапрыкина Наталья Владимировна

Организатор (поставщик) питания: ООО «Большая перемена»

Дата заполнения: 13.10.2013

Участники проведения мониторинга: Менучарен Т.А., Колыванова О.  
Тиллиева АС

№	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 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?	✓	
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 цикличным 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 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.	✓
<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:

---



---



---

Предложения:

---



---



---



---

АКТ № \_\_\_\_\_  
о результатах контроля внеплановой проверки школьной столовой  
МАОУ «Лицей №3 им. А.С. Пушкина Октябрьского района г. Саратова»

от «13» 10 2023 г.

Комиссия в составе:

Долговикова Ольга Витальевна Манугарен  
Роза Сергеевна, Пиличева Юлия Сергеевна

составила настоящий акт в том, что «13» октября 2023 г. в МАОУ «Лицей №3 им. А.С. Пушкина» была проведена внеплановая проверка качества питания в столовой Лицея.

Время проверки: \_\_\_\_\_ мин. (1 перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
корма меню	меню вкусное
проверка чистоты посуды	посуды чистые

Организация питания:

еда вкусная, свежая, нужной температуры.  
Помещение чистое, ухоженное и аккуратное.  
Меню расположено в видном месте.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Добавить сухарики для рye / салатиков
- 2) Уксусное можно добавить
- 3)

Члены Комиссии:

Долговикова О.В.  
Манугарен Р.  
Пиличева Ю.С.

С актом комиссии ознакомлены

Мещерякова А.А. Мещерякова