

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: 29.11.2023

Участники проведения мониторинга: Журашова Ольга
Кармина Татьяна

№	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?	✓	
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 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.	
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 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.	✓
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).	✓
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 «29» ноября 2023 г.

Комиссия в составе:

Жуковой Ольги
Курочкиной Татьяны

составила настоящий акт в том, что «29» ноября г. в МАОУ «Лицей №3 им. А.С. Пушкина» была проведена внеплановая проверка качества питания в столовой Лицея.

Время проверки: 15 мин. (1 перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Контроль качества пищи, её температуры, соответствие норме порции, гигиена столовой, сан.приборов	Порции достаточные, пища вкусная, в столовой чисто и продезинфицировано, но второе холодное, а чай слишком горячий.

Организация питания:

Организовано хорошо, замечание только по температуре.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) меньше сладостей в продаже
- 2) Вкусная вторых блюд теплыми
- 3) организация питьевого режима

Члены Комиссии:

Жуковой

С актом комиссии ознакомлены

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: 29.11.2023

Участники проведения мониторинга:

№	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?	✓	
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 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.	✓
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 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.	✓
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).	✓
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:

Замечаний нет. Всё очень вкусно. Спасибо!

Предложения:

Получение сладостей для родителей

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

от «19» ноября 2023 г.

Комиссия в составе:

Масленковой Нины Александровны и Сагатовой Ольги
Александровны

составила настоящий акт в том, что «19» ноября г. в МАОУ «Лицей №3 им. А.С. Пушкина» была проведена внеплановая проверка качества питания в столовой Лицея.
Время проверки: 20 мин. (1 перемена)
В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
<u>Проверить качество шинания</u> <u>размер порции, выре, чистота</u> <u>в столовой, наличие</u> <u>приборов</u>	<u>Все учтено, вода кипящая,</u> <u>все необходимые принадлежности</u>

Организация питания:

Снабжение питания соответствует всем
требованиям, вода по температуре, соответствует нормам,
все очень вкусно, персонал приветливый.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Уменьшить количество сладостей в продаже
- 2) Установить кассы или фонтанчики с
- 3) питьевой водой

Члены Комиссии:

Масленкова Н. А.
Сагатова О. М.

С актом комиссии ознакомлены

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: 29 ноября 2023

Участники проведения мониторинга: Бардина Мария Николаевна
Перицына Анастасия Андреевна

№	Показатель качества/вопросы	Да/Нет	
		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?	не знаю	
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.	не знаю	
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.	✓	
3. Режим работы столовой.			
1	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?	с	
2	Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале.	с	
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?	с	
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.	
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 деззрук.	
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).	
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:

Помехи работам при мытье рук

Предложения:

Решит/замена работниц

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

от «29» 11 2023 г.

Комиссия в составе:

Бардина Мария Николаевна
Фейерман Александр Андреевич

составила настоящий акт в том, что «29» 11.2023 г. в МАОУ «Лицей №3 им. А.С. Пушкина» была проведена внеплановая проверка качества питания в столовой Лицея.
Время проверки: 10 мин. (1 перемена)
В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
<u>качество питания</u>	<u>соответствует нормам</u>
<u>санитарно-тех. состояние оборудования</u>	<u>соответствует нормам</u>
<u>режим работы</u>	<u>соответствует нормам</u>
<u>соблюдение требований по организации питания детей</u>	<u>соответствует нормам</u>

Организация питания:

осуществляется согласно требованиям для всех
возрастных групп. Биозона соответствует температурному
режиму, вкусу.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) ограничить продажу газировки, сладостей.
- 2) _____
- 3) _____

Члены Комиссии:

Бардина М. Н.
Фейерман А. А.

С актом комиссии ознакомлены

