

**Чек-лист общественного родительского контроля  
за организацией горячего питания в образовательной организации**

Название организации: МАУ "Лицей №3" им. А.С. Пушкина  
 Руководитель организации: Ирина Владимировна  
 Дата заполнения: 02.05.2023  
 Поставщик питания Баловское Переезд  
 Участники проведения мониторинга Кривосельца Н.В., Вудова М.С.,  
Россица Л.А., Мамышев В.В., Мерзурова М.В., Сафронова И.В.

№ 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. *Есть продукция, запрещенная в школьной столовой, нарушено в реализации баночки*
- + 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. *на сайте*
- + 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). *только завтрак и обед. Бракераж и еда припрораны мед. комиссией*
- + 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). *нет*

- +9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню. *нет*
- +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 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. *не информ.*
- 7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *не ведут*
- 8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *нет*

Дополнительные замечания: *нет. Вкусом готовя едим, сертифицированность, т.е. нет маркировки на овощах и фруктах.*

Предложения: *меньше формально соответ. нормам Сан. и эпид. т.н. и др. нормам, не соотв. нормам Сан. и эпид. т.н. и др. нормам, не соотв. нормам Сан. и эпид. т.н. и др. нормам.*

Подписи участников мониторинга: *Задрица директор пищеблока*  
*Морозов И.В. Мен.*  
*Сидорова И.С. Мен.*  
*Манова В.В. Мен.*  
*Воскресенская И.А. Мен.*  
*Сидорова И.В. Мен.*  
*Сидорова И.В. Мен.*  
*Сидорова И.В. Мен.*  
*Архипова И.В. Мен.*