

Приложение к положению о родительском контроле
за организацией горячего питания обучающихся в
общеобразовательных учреждениях

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Белаярский

«13.» 10 2024 г.

Комиссия в составе:

родительский комитет
в лице Франковой Н.С.

была проведена проверка организации питания в столовой школы № _____ по
адресу ул. Журавская д. 2.

Время проверки: 12.30.

Наименование комплекса: камплексный обед.

Ассортимент блюд: 1, 2, 3 хлеб, каша, пюре, салат

Направление проверки:

| № п/п | Наименование показателя | Да | Нет |
|-------|--|----|-----|
| 1 | Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания | ✓ | |
| 2 | Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены | ✓ | |
| 3 | Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи | ✓ | |
| 4 | Спецодежда персонала чистая и опрятная | ✓ | |
| 5 | Школьная посуда без сколов | ✓ | |
| 6 | Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления | ✓ | |
| 7 | Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии | ✓ | |
| 8 | Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета | ✓ | |
| 9 | Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд | ✓ | |
| 10 | Рацион питания соответствует заявленному меню | ✓ | |
| 11 | В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены | ✓ | |
| 12 | Соответствие температуры подачи блюд | ✓ | |

| | | | |
|----|--|---|--|
| | (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C) | ✓ | |
| 13 | Соответствие выхода блюд | ✓ | |
| 14 | Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления | ✓ | |
| 15 | Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения | ✓ | |
| 16 | Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания | ✓ | |

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: низкий процент

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой А.С.

Комиссия:

Барф. Баранова А.С.

- Права родителей (законных представителей) при посещении школьной столовой:
1. Родители (Законные представители) обучающихся имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация питания и прием пищи (обеденный зал).
 2. Допуск законных представителей в пищевой блок и помещения для хранения сырья не предусмотрен.

Приложение к положению о родительском контроле
за организацией горячего питания обучающихся в
общеобразовательных учреждениях

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Беловодский

« 12 » 11 2024 г.

Комиссия в составе:

Родительского комитета в лице Варламовой
Елены Евсеевны

была проведена проверка организации питания в столовой школы № _____ по
адресу Первомайская 2

Время проверки: 12.30

Наименование комплекса: Комплексный обед

Ассортимент блюд: Первое, второе, компот, хлеб
ржаной пшеничный

Направление проверки:

| № п/п | Наименование показателя | Да | Нет |
|-------|--|----|---------------------|
| 1 | Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания | ✓ | |
| 2 | Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены | ✓ | |
| 3 | Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи | ✓ | ✓ <u>нет запаха</u> |
| 4 | Спецодежда персонала чистая и опрятная | ✓ | |
| 5 | Школьная посуда без сколов | ✓ | |
| 6 | Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления | ✓ | |
| 7 | Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии | ✓ | |
| 8 | Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета | ✓ | |
| 9 | Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд | ✓ | |
| 10 | Рацион питания соответствует заявленному меню | ✓ | |
| 11 | В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены | ✓ | |
| 12 | Соответствие температуры подачи блюд | ✓ | |

| | | | |
|----|--|---|--|
| | (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C) | ✓ | |
| 13 | Соответствие выхода блюд | ✓ | |
| 14 | Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления | ✓ | |
| 15 | Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения | ✓ | |
| 16 | Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания | ✓ | |

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: маленький
процент

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) все устраняется
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой _____

А. С. [подпись]

Комиссия:

Василькова Е. Е. [подпись]

Права родителей (законных представителей) при посещении школьной столовой:
 1. Родители (Законные представители) обучающихся имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация питания и прием пищи (обеденный зал).
 2. Допуск законных представителей в пищевой блок и помещения для хранения сырья не предусмотрен.

Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ СОШ п. Боровский "
 Руководитель организации: Боркина С.А.
 Организатор (поставщик) питания: Редина И.В.
 Дата заполнения: 14.12.2024
 Участники проведения мониторинга: Сисова А.Л.
Менкина И.В. Ломова С.А.

| № | 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). | | ✓ так как нет. |
| 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: _____

Подписи

участников мониторинга: _____

Молова Е.А. *Мощин*
Белосельский А.Ф.
