

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

Название организации: МАОУ «ОЦ № 3 «Созвездие» г. Вольска» корпус 1

Организатор (поставщик) питания: И.П. Клочков

Дата заполнения: 25 декабря

Участники проведения мониторинга: Шелестов В.А.

№ Показатель качества/вопросы

ДА/НЕТ

## 1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? да
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? да
3. Имеются средства для дезинфекции рук? да
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? да

## 2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). да
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). да
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). да
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. да
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. нет
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. нет
7. Обеденные столы чистые? да
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. да

## 3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? да
2. Вывешено ли ежедневное циклическое меню в обеденном зале. да
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. да

## 4. Соблюдение требований по организации питания детей.

1. Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). да
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы? да
3. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? да
4. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? да
5. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). да
6. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? нет
7. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия). да
8. Информирование детей и родителей о здоровом питании. да
9. Реализация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). да

## 5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

1. Наличие спец. одежды у сотрудников? да
2. Состояние спец. одежды у сотрудников (удовл.). да
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. да
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. да
5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). да
6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. да
7. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. да
8. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. да

## 6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. да
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. да
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? да
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? нет
6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. да

Дополнительные замечания: \_\_\_\_\_

Предложения: \_\_\_\_\_

Подписи участников мониторинга: Шелестов В.А.

Акт проверки организации питания  
муниципального автономного общеобразовательного учреждения  
«Образовательный центр №3 «Созвездие г. Вольска» (корпус 1)  
от «15» сентября 2023 года

Общественная комиссия по контролю за качеством организации питания в составе членов комиссии: Довганевская Вал. Павл.,  
Мельникова Ел. Алексеевна

в присутствии ответственного по питанию и работника поставщика питания провели мониторинг организации питания по средствам чек - листа общественного родительского контроля за организацией питания в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Образовательный центр №3 «Созвездие г. Вольска» (корпус 1)

В результате проверки установлено:

баранина свежая кусочками с приправками душистыми,  
красного цвета, овощи мягкие проваренные; второе  
состоит из макарон - белого цвета, мелко соевых  
в десятикратной мере, сосиски темные, фарш,  
вкусная. Колбасы из субпродуктов свиные,  
красного цвета, нежные. Хлеб пышный,  
вкусный.

Члены комиссии: Довганевская Вал. Павл.

Ответственный по питанию Мельникова Ел. Алексеевна

Представитель столовой Мельникова Ел. Алексеевна