

дата	Фамилия и инициалы проверяющего	Прием пищи (завтрак, обед)	Результаты проверки , основные недостатки и выводы (оценка за качество осуществления питания)	подпись	Решение руководи организа по результ проверки Отметка устранен выявлен недостат
1	2	3	4	5	6
19.12	Шамшиурин В	обед, завтрак	замечаний нет	Шамшиурин В	
19.12	Чехреева Ю. Н.	завтрак, обед	замечаний нет	Чехреева Ю. Н.	
10.12	Кашкина С. Е.	обед, завтрак	замечаний нет	Кашкина С. Е.	
10.12	Иржица Н. А.	обед, завтрак	замечаний нет	Иржица Н. А.	
21.12	Косышица А. В.	обед, завтрак	замечаний нет	Косышица А. В.	
22.12	Суслова Л. В.	обед, завтрак	замечаний нет	Суслова Л. В.	
24.12	Димитрова Д. Д.	завтрак	замечаний нет	Димитрова Д. Д.	
25.12	Шамшиурин А. В.	завтрак, обед	замечаний нет	Шамшиурин А. В.	
26.12	Васильева Е. И.	завтрак, обед	замечаний нет	Васильева Е. И.	
24.12	Денисова С. В.	завтрак, обед	замечаний нет	Денисова С. В.	
10.01		завтрак, обед	замечаний нет	Шамшиурин В	
12.01	Горбунов Р. А.	завтрак, обед	обед замечаний нет	Горбунов Р. А.	
15.01	Кашкина С. Е.	завтрак, обед	замечаний нет	Кашкина С. Е.	
16.01	Леняева Е. Н.	завтрак, обед	замечаний нет	Леняева Е. Н.	

Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МАОУ «ОЦ № 3 «Созвездие» г. Вольска» корпус 2
Организатор (поставщик) питания: И.П. Клочков
Дата заполнения: 16.07.2024
Участники проведения мониторинга: Лепашева ЕН

№ 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 запрещенные блюда и продукты? +
- 4. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? +
- 5. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). +
- 6. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? -
- 7. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия). +
- 8. Информирование детей и родителей о здоровом питании. +
- 9. Реализация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). +

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. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. +
- 8. 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. +

Дополнительные замечания: _____

Предложения: _____

Подписи участников мониторинга: Лепашева