



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

Название организации: МОУ "Мемновская СОШ"  
 Руководитель организации: Корнеев А.А.  
 Дата заполнения: 27.09.2022г.  
 Поставщик питания \_\_\_\_\_  
 Участники проведения мониторинга Зыков С.М., Мемнов О.В.  
Корнеев А.А.

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
<b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.</b>			
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?	+	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.</b>			
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.	+	
<b>3. Режим работы столовой.</b>			
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.	+	
<b>4. Соблюдение требований по организации питания детей.</b>			
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 циклическим 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 дезинфекции. +
- 4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. +
- 5. Наличие дезинфекционных средств, 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, солоннок. +

### 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). 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. +
- 7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. +
- 8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. —

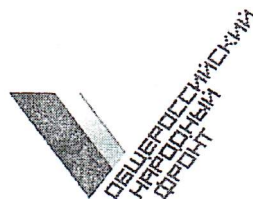
Дополнительные

замечания: Замечаний у коллег сестер по питанию к работникам столовой не было: на кухне и в зале было полный порядок, горячий завтрак, по отзывам детей вкусно и сытно.

Предложения:

Подписи участников мониторинга:

*Рудова О.Н.*





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

Название организации: МОУ "Мемниновская СШ № 2"  
 Руководитель организации: Корсаков А.А.  
 Дата заполнения: 15.12.2020  
 Поставщик питания: \_\_\_\_\_  
 Участники проведения мониторинга: Гусев В.А., Мельникова В.В.  
Корсаков А.А.

№ Показатель качества/вопросы	Да	Нет
<b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.</b>		
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?	+	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.</b>		
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.	+	
<b>3. Режим работы столовой.</b>		
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.	+	
<b>4. Соблюдение требований по организации питания детей.</b>		
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 циклическим 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.). *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). *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. +
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 у комиссии нет.

На кухне и в зоне порядка. По отзывам детей всё вкусно.

Предложения: Расширить ассортимент горячих напитков (молоко, кофеиной напиток)

Подписи участников мониторинга:

*Руднева О.Н.*

