

**Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания  
в МОУ «СОШ №63 с УИП»**

**Название организации:** Муниципальное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа №63 с углубленным изучением отдельных предметов" Ленинского района города Саратова

**Руководитель организации:** А.В. Ионов

**Организатор (поставщик) питания:** Индивидуальный предприниматель Цибульская Нина Ивановна, действующая на основании свидетельства ОГРН №313645027400034 от 01.10.2013 года, в соответствии с договором на оказание услуг №2023.873993 от 20.07.2023г

**Дата заполнения:** 7 декабря 2023 года

**Участники проведения мониторинга:**

Бикбаева Татьяна Александровна – медицинский работник,  
Макарова Надежда Сергеевна – член комиссии по контролю организации питания обучающихся в школьной столовой, мама обучающихся бг класса Макарова Арсения и Макарова Максима,  
Демина Елена Владимировна – зав. производством школьной столовой,  
Коваленко Светлана Сергеевна – заместитель директора по УР.

№	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 после каждого накрытия	+	
<b>3. Режим работы столовой.</b>			
1.	Имеется ли график приема пищи?	+	
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.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
4.	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж с записью в бракеражном журнале	+	
5.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+
6.	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	+	
7.	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, вет.свидетельств).	+	
8.	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.	+	
<b>5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.</b>			
1.	Наличие спец.одежды у сотрудников?	+	
2.	Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.).	удовл	
3.	Наличие средств индивидуальной защиты, их правильное использование, средств для дезинфекции рук.	+	
4.	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	+	
5.	Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей).	+	
6.	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.	+	
7.	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок.	+ нет солонок	
<b>6. Оценка готовых блюд.</b>			
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 цикличному меню.	соответствует	
4.	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?	соблюдены	
5.	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.	+	
6.	Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.		

Подписи участников мониторинга:

Бикбаева Т.А. / Т.А. Бикбаева /  
Макарова Н.С. / Н.С. Макарова /  
Демина Е.В. / Е.В. Демина /  
Коваленко С.С. / С.С. Коваленко /