

**Чек-лист общественного родительского контроля
за организацией горячего питания
в МБОУ «Кольчугинская школа № 1 им. Авраамова Г.Н.»**

Дата заполнения: 20.09.24

Участники проведения мониторинга Малюткина Анастасия Геннадьевна,
Дьякова Э.А., Турькова М.В., Дашарева А.А.

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

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

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). *Da*
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). *Da*
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). *Da*
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. *Da*
5. Обеденные столы чистые? *Da*

3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? *Da*
2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. *Da*

3. 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). *Da*
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? *Da*
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? *Da*
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? *Da*
5. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). *Da*
6. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия). *Da*
7. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). *Da*
8. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). *Da*

5. Культура обслуживания

1. Наличие спец. одежды у сотрудников? *Da*
2. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *Da*
3. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *Da*
4. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, сезонек. *Da*

6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *Da*
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). *Da*
3. Соответствие веса порций цикличному меню. *Da*
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *Da*

5. Имелись ли факты выдачи остывшей пиццы?
6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.

Нет
Да

Дополнительные замечания: _____

Предложения: увеличить ассортимент Бюджетной
продукции. Разнообразить выбор фруктов

Подписи участников мониторинга:

Малюткина Анастасия Геннадиевна Малют
Домарева Анастасия Андреевна
Дьякова Элиора Ленуровна
Гурькова Наталья Владимировна