

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

Название организации МОУ - СОШ № 6 г. Маркса

Руководитель организации и телефон:

Полосинук Татьяна Николаевна

Дата заполнения: 20.12.2024

Поставщик питания ООО "Белогорье"; ИП "Ильина Д. В." ООО "Марксовотрасль"

Участники проведения мониторинга Смирнова И. А., Рогова Е. В.

Михайлова О. В., Воронков И. В., Суворова Е. Е.

№ Показатель качества/вопросы Да Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

- да 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?

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

- да 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.
- да 7. Обеденные столы чистые?
- да 8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.

3. Режим работы столовой.

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

4. Соблюдение требований по организации питания детей.

- да 1. Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).
- да 2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы?
- нет 3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни?
- да 4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?
- да 5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
- да 6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой)
- нет 7. Выявляются ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?
- нет 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.

- Да 10. Информирование детей и родителей о здоровом питании.
Да 11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода.)
Да 12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность их заполнения.

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

- Да 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 (недоступно для детей).
Да 6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.
Да 7. Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров.
Да 8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.
9. Наличие книги предложений и отзывов.
Да 10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок.

6. Оценка готовых блюд.

- Да 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).
Да 3. Соответствие веса порций циклического меню.
Да 4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте(соблюдены)?
Нет 5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?
Да 6. Удовлетворительность ассортимента и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия родителей.
Да 7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.
Да 8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.

Дополнительные

замечания: Замечаний нет

Предложения:

Подписи участников мониторинга:

Ремезов Р. В. Г. Липатова О. П. Г. Г.
Воробьева В. В. Смирнов А. А. Г. Г.

Протокол №5

проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 20.12.2024г.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

- 1.Стасова А.А. – родитель 1 «А» класса;
- 2.Симоганова М.С.- родитель 1 «Б» класса;
- 3.Суворова Е.Е.- родитель 1 «В» класса;
- 4.Ворсунова И.В. - родитель 1 «В» класса;
- 5.Репетир Е.В.- родитель 1 «В» класса;
- 6.Липатова О.Н.- родитель 9 «А» класса.

составили настоящий протокол в том, что 20.12.2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- Блюда соответствуют утвержденному меню.
- Проведена дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества в норме, суп оказался недосоленным, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, пища теплая.

Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют норме и возрастной потребности детей.

В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-ти обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции». Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

Выводы: Питание обучающихся МОУ-СОШ №6 осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство классов в столовой.

Рекомендации:

С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.:

1. Стасова А.А. / Стасова А.А./
2. Симоганова М.С. / Симоганова М.С./
3. Суворова Е.Е. / Суворова Е.Е./
4. Ворсунова И.В. / Ворсунова И.В./
5. Репетир Е.В. / Репетир Е.В./
6. Липатова О.Н. / Липатова О.Н./