

**Чек-лист общественного родительского контроля
за организацией горячего питания и соблюдению
санитарных норм и правил
в общеобразовательном учреждении
МОУ «Татищевский лицей»**

Название организации: МОУ «Татищевский лицей»

Руководитель организации: Арзамасцева Оксана Ивановна

Дата заполнения: 24.10.25

Участники проведения мониторинга

Брилева Анна Андреевна

№	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 дезинфицирующих средств, 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 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 организации?	+	
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.)	+	

7.	Выявлялись ли факты не допуска 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 цикличным 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, ветеринарных свидетельств).	+	
13.	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.	+	
14.	Имеется ли программа производственного контроля?		
15.	Имеется ли ведомость контроля питания?		
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 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.	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?		
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.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд, входящих в программу производственного контроля организации.	+	
7.	Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.	+	

Дополнительные замечания и предложения:

Имею дальше в таком рабочем режиме
ответственности за здоровье и правильное
питание детей. Все всё вкусно и сытно.

Подписи участников мониторинга:

Ермолов Ерикова А.А.