

**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: 11.04.2025

Участники проведения мониторинга комитет родительского комитета
8,5" класса Тихонова Л.А., Козина М.В.

№ 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.)		+	

Содержание

Введение.....	1
Глава 1. Теоретические аспекты системы школьного образования.....	1
1.1. Система школьного образования в России.....	1
1.2. Система школьного образования в США.....	1
Глава 2. Сравнительный анализ системы обучения в России и США.....	1
2.1. Различия и сходства систем школьного образования в России и США.....	1
Заключение.....	1
Приложения.....	1
Список литературы.....	1

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:

Предоставленная на пробу порция кулинарного блюда соответствует всем нормам. Еда вкусная, сытная, сотрудники столовой соблюдают все правила и требования санитарии. Помещение столовой чистое, посуда без повреждений

Подписи участников мониторинга:

Мухомов А.В.
Петров И.В.

Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Татищевский лицей»

Татищевского муниципального района Саратовской области

**Исследовательский проект по английскому языку
«Сравнение систем школьного образования России и США»**

Хомутинина Виолетта Денисовна
учащаяся 8 «Б» класса
МОУ «Татищевский лицей»
руководитель проекта
Никифорова Ольга Ивановна
учитель английского языка,
МОУ «Татищевский лицей»

2021