

**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: 10.03.2025

Участники проведения мониторинга ученики родительского  
кашевича 11 "б" класса Жеканова Е.А.,  
Желеникова А.А.

№	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 циклическое 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 циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше)?	+	
2.	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое 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.)	+	

Pekhma, Upabnittha Chotpibhōn Nitpī Borengōj;

Безъյзите обогаенія інформація матеріалізається таємництвом:

3 KJAC

*Любовь к родине* — это патриотическая песня на слова Юрия Краснова и музыку Юрия Соловьева-Сухарева. Песня была написана в 1941 году для ансамбля «Север» под руководством Юрия Соловьева-Сухарева. Впервые песня была исполнена в 1941 году на концерте в Ленинграде. Песня стала очень популярной во время Великой Отечественной войны.

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 циклическим 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 циклическому меню?	+
4.	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюdenы)?	+
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:

Подписи участников мониторинга:

также «Хакаты»;

*Жижикина Надежда Евгеньевна* — *Непрерывная химия* в *изоморфии* и *кристаллизации* *металлов* и *сплавов*. *Издательство Академии Наук СССР*, 1956.

Chnyj n-za rojobji, npogeratp [ km;

ckameenkam n ha hinx;

«Июльская» — это не просто песня о любви, это история о том, как любовь может изменить судьбу. Важно помнить, что любовь — это не только чувство, это и ответственность, забота, поддержка. Любовь — это то, что делает мир лучше, что помогает преодолевать трудности и находить свет в темноте. «Июльская» — это песня о том, что любовь всегда побеждает.»