

**Чек- лист
мониторинга за организацией горячего питания в школе**

Название организации: МОУ "СОШ № 88"
 Руководитель организации: Ершова А.В.
 Организатор (поставщик) питания: УФ "Одалькина"
 Дата заполнения: 23.12.2024г. 117.00 мин.
 Участники проведения мониторинга: ответ за орг. питания сотрудник Ершова В.И., медсестра Буничева О.В., родители: Дискарабаева О.В., Тостенкова О.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 дезсредств, 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 школы 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 школы?	+	
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, исключая работников столовой),	+	
7.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+

8.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья		нет
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, ветсвидетельств).	+	
13.	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения	+	

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 дезрук.	+	
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, солонок.	+	

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 (соблюдены)?	+	
5.	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи		+
6.	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.	+	
7.	Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет		+
8.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.	+	

Дополнительные

замечания: нет

Предложения: нет

Подписи

участников мониторинга:

Ершова В.И. *Ершова*
 Турецова О.В. *Турецова*
 Дусеубаева О.В. *Дусеубаева*
 Костенкова О.В. *Костенкова*