

# Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МАОУ "ОИМ № 91"  
 Руководитель организации: Тельнов О. В.  
 Организатор (поставщик) питания: ООО "Школьный кабинет питания"  
 Дата заполнения: 22.10.2024  
 Участники проведения мониторинга: Зарина Надежда Николаевна,  
Турнов Нина Сергеевна

| №                                                                | Показатель качества/вопросы                                                                                                                                    | Да | Нет |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| <b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.</b> |                                                                                                                                                                |    |     |
| 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?                                                                                                                   | ✓  |     |
| <b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.</b>       |                                                                                                                                                                |    |     |
| 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 дезинфектантов, 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.                                                                                                      | ✓  |     |
| <b>3. Режим работы столовой.</b>                                 |                                                                                                                                                                |    |     |
| 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.                                                                 | ✓  |     |
| <b>4. Соблюдение требований по организации питания детей.</b>    |                                                                                                                                                                |    |     |
| 1                                                                | Наличие на сайте школы 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 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 (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, ветсвидетельств). | ✓ |   |
| 13.                                                        | Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.                                                                   | ✓ |   |
| <b>5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.</b> |                                                                                                                                              |   |   |
| 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.                                         | ✓ |   |
| 4.                                                         | Использование при раздаче одноразовых перчаток.                                                                                              | ✓ |   |
| 5.                                                         | Наличие дезинфекционных средств, 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, солонков.                                                                       |   |   |
| <b>6. Оценка готовых блюд.</b>                             |                                                                                                                                              |   |   |
| 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:

*замечаний нет*

Предложения:

Подписи

участников мониторинга:

*Зорина Ч. Ч.*  
*Пуршов М. С.*



# Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МБОУ ООШ № 91<sup>ч</sup> (мкр. К. Ческ)  
 Руководитель организации: Толыпова О.В.  
 Организатор (поставщик) питания: ООО "Саратовский колбасный цех-мт."  
 Дата заполнения: 22.10.24г.  
 Участники проведения мониторинга: Толыпова А.К., Михайлова Е.А.  
родители 2а класса.

| №                                                                | Показатель качества/вопросы                                                                                                                                    | Да | Нет |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| <b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.</b> |                                                                                                                                                                |    |     |
| 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?                                                                                                                   | ✓  |     |
| <b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.</b>       |                                                                                                                                                                |    |     |
| 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.                                                                                                      | ✓  |     |
| <b>3. Режим работы столовой.</b>                                 |                                                                                                                                                                |    |     |
| 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.                                                                 | ✓  |     |
| <b>4. Соблюдение требований по организации питания детей.</b>    |                                                                                                                                                                |    |     |
| 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 (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, ветсвидетельств). | ✓   |   |
| 13.                                                        | Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.                                                                   | ✓   |   |
| <b>5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.</b> |                                                                                                                                              |     |   |
| 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.                                         | ✓   |   |
| 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, солонки.                                                                        |     |   |
| <b>6. Оценка готовых блюд.</b>                             |                                                                                                                                              |     |   |
| 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?                                                                                                       | Нет |   |
| 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: замечаний по организации питания нет

Предложения:

Подписи

участников мониторинга: Бахарева А.К.

Михайлова Е.И.