

Форма оценочного листа

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МАОУ, СОШ п. Васьково

Руководитель организации: Михайлов В. Н.

Организатор (поставщик) питания: Товаре

Дата заполнения: 08.11.2022

Участники проведения мониторинга: Тамара Скотерина

Александрова, Морашкина, Надежда Владимировна
Саварева Наталья Владимировна

№ Показатель качества/вопросы

Да Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? да
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? да
3. Имеются средства для дезинфекции рук? да
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? да

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). да
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). да
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). сушка в сушилке на стене
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. да
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. нет
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. да
7. Обеденные столы чистые? да
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. да

3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? да
2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. да
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. да

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). да
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? да
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? да
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? да
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? да
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). да
7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? нет
8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия). нет учтены
9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню. нет