

Чек-лист общественного родителского контроля  
за организацией горячего питания в образовательной организации

Название организации: МБОУ СОШ № 11

Руководитель организации: Наталья Александровна Давыдова

Дата заполнения: 10.05.2023г.

Поставщик питания: КОШБУХИМ ФУТБОЛ КЛУБ "ДОЛБИНСКОЕ ПИТАНИЕ" № 4

Участники проведения мониторинга

№ Показатель качества/вопросы

Да Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

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

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

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

3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? *qa*
2. Вывешено ли ежедневное циклическое меню в обеденном зале. *qa*
3. Проводятся ли горячие мероприятия обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. *qa*

4. Соблюдение требований по организации питания детей.

1. Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). *qa*
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы? *qa*
3. В меню отступают ли повторы в смежные дни? *нет*
4. В меню отступают ли запрещающие блюда и продукты? *qa*
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? *qa*
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). *qa*
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). *qa*

*Handwritten signature*

Подписи участников мониторинга:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
Предложения:

Дополнительные

замечания: *Все соответствует плану работы.*

- 8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *qa*
- 7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *qa 25%*
- 6. Удовлетворенность ассортимента и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. *qa*
- 5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? *нет*
- 4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *qa*
- 3. Соответствие веса порций пикничному меню. *qa*
- 2. Организация показа пишевой продукции по результатам детекстации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).
- 1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *qa*

**6. Оценка готовых блюд.**

- 10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солоннок. *qa*
- 9. Наличие книги предложений и отзывов. *qa*
- 8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *qa*
- 7. Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров. *qa*
- 6. Наличие личное медицинское осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. *qa*
- 5. Наличие в обеденном зале (недоступном для детей). *qa*
- 4. Использование средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции. *qa*
- 3. Наличие спец. одежды у сотрудников? *qa*
- 2. Состояние спец. одежды у сотрудников (удовл.). *qa*
- 1. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование. *qa*

**5. Культура обслуживания, соблюдение санитарного режима.**

- 13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. *qa*
- 12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветеринарных сертификатов). *qa*
- 11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутылки, кипяченая вода). *qa*
- 10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. *qa*
- 9. Факты исключения и замены отдаленных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным пикничным меню. *qa*

Чек-лист общественного родительского контроля за организацией горячего питания в образовательной организации

Название организации:

Руководитель организации:

Дата заполнения: 03.05.2023

Поставщик питания

Участники проведения мониторинга

Команда К.А.

Инициатор

ДаНет

№ Показатель качества/вопрос

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 (осущаются).

прокаивание).

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 пикетное 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 пикетного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).

2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное пикетное 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 бракерской комиссии?

6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракержак (с записью в бракерском журнале не менее, чем тремя членами бракеряжа, исключая работников столовой).

7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракерской 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 пикничным 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).
- 13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.

**5. Культура обслуживания, соблюдение санитарного режима.**

- 1. Наличие спец. одежды у сотрудников? *да*
- 2. Состояние спец. одежды у сотрудников (удовл.). *да*
- 3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинк.
- 4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *да*
- 5. Наличие дезсредств, инструкция к ним, правильное их использование и размещение в определенном зале (недоступном для детей). *да*
- 6. Наличие личной медцинской книжки с пройденным медцинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. *да*
- 7. Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров. *да да*
- 8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *да да да*
- 9. Наличие книги предложеий и отзывов. *да*
- 10. Наличие сафеток на столах, подставок для столовых приборов, солянок. *нет (не хватает)*

**6. Оценка готовых блюд.**

- 1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *да*
- 2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкучно). *да*
- 3. Соответствие веса порций пикничному меню. *да*
- 4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *да*
- 5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? *нет*
- 6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. *да*
- 7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *да*
- 8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *да*

Дополнительные замечания:

Примечания:

Подписи участников мониторинга:

*Верхова ВА*  
*Иванова Е.В.*

**Чек-лист ответственного руководителя родительского контроля за организацией горячего питания в образовательной организации**

Название организации: СОШ №11  
 Руководитель организации: Воснецкая И.В.  
 Дата заполнения: 27.04.2023  
 Поставщик питания: ООО "Восточный сервис"  
 Участники проведения мониторинга: Мельникова Е.А., Мельникова Е.А., Мельникова Е.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 (осущается).
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации buffetной 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 пикетное 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 пикетного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное пикетное 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, включая 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).

нет

нет

Мерси - House Number 213

Подписи участников мониторинга:

Предложена:

замечания: *einige weitere Angaben*

Дополнительные

ja

8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.

ja

7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.

ja

6. Удовлетворенность ассортимента и качеством выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.

nein

5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?

ja

4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует

ja

3. Соответствие веса порций циклическому меню.

brutale

2. Организация питания из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).

ja

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.

6. Оценка готовых блюд.

nein

10. Наличие сафеток на столах, подставок для столовых приборов, соленок.

ja

9. Наличие книги предложений и отзывов.

ja

8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.

ja

7. Наличие профессионального образования у зав. производством и повара.

ja

6. Наличие личное обучение и профессиональные прививки.

ja

5. Наличие личной медкнижки с пройденным медицинским осмотром,

ja

4. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное

ja

3. Использование при раздаче одноразовых перчаток.

ja

2. Использование, средств для дезин-

ja

1. Наличие спец. одежды у сотрудников?

ja

13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.

ja

(декаратий, ветвидельств).

ist

12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и

11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).

10. Информирование детей и родителей о здоровом питании.

**Чек-лист областного родительского контроля  
за организацией горячего питания в образовательной организации**

Название организации: МБОУ СОШ № 11  
 Руководитель организации: И. В. Покорская  
 Дата заполнения: 19.04.2023  
 Поставщик питания: Воскресное кафе  
 Участники проведения мониторинга: Покорская И. В., Шершова М. И.

№ Показатель качества/вопрос  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 (осущается 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 buffetной 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 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 бракерской комиссии?
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракерском журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).
7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракерской 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 +
  13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. +
- 5. Культура обслуживания, соблюдение санитарного режима.**
1. Наличие спец. одежды у сотрудников? +
  2. Состояние спец. одежды у сотрудников (удовл.). +
  3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование. +
  4. Использование при раздате одноразовых перчаток. +
  5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обозначенном месте (недоступном для детей). +
  6. Наличие личной медцинской книжки с пройденным медцинским 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 предожений и отзывов. +
  10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солоннок. +
- 6. Оценка готовых блюд.**
1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. +
  2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации +
  3. Соответствие веса порций циклическому меню. +
  4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? +
  5. Имелась 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: *масло, все хорошо, все нормально.*

Инициалы: \_\_\_\_\_

Подписи участников мониторинга: *Желева М.А. / Желева Н.В. / Желева И.В.*



**Чек-лист ответственного родительства контроля за организацией горячего питания в образовательной организации**

Название организации: СОВ № 11  
 Руководитель организации: И. В. Довгалева  
 Дата заполнения: 4.04.2022  
 Контактный телефон: Довгалева И. В.  
 Участники проведения мониторинга: Довгалева И. В. / Ларей Е. В.

№ Показатель качества/вопрос

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 (осущаются 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 buffetной 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 расписание 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 расписания меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное расписанием 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 приготовляваемых 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)?

- 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, ветвидактов).
  - 13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.
- 5. Культура обслуживания, соблюдение санитарного режима.**
- 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 раздате одноразовых перчаток. +
  - 5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обделенном зале (недоступном для детей). +
  - 6. Наличие личной мед. книжки с пройденным мед. 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 сафеток на столах, подставок для столовых приборов, солоннок. +
- 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. Имеются 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:

*Информация нет*

Предложения:

*В меню ввести больше овощей*

Подписи участников мониторинга:

*И.И.И.*

Название организации: МАДУ СОШ № 11  
 Руководитель организации: Волосатова И.В.  
 Дата заполнения: 15.03.2023  
 Поставщик питания: ООО "Ваша еда"  
 Участники проведения мониторинга: Зеленая Наталья Дмитриевна

№ Показатель качества/вопрос

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? *нет*

**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 (осущается). *да*
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием мощных и дезинфицирующих средств, а также проветривание. *да*
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. *да*
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. *нет*
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 циклическое 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 циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). *да*
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое 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, включая 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). *да*

9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным пикетным меню. *нет*

10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. *да*

11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутылированная вода). *да*

12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, вет свидетельства). *да*

13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. *да*

### 5. Культура обслуживания, соблюдение санитарного режима.

1. Наличие спец. одежды у сотрудников? *да*

2. Состояние спец. одежды у сотрудников (удовл.). *да*

3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для деззук. *да*

4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *да*

5. Наличие дезсредств, инструментов их использование и правильное использование и хранение в определенном зале (недоступном для детей). *да*

6. Наличие личной медцинской книжки с пройденным медцинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. *да*

7. Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров. *да*

8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *да*

9. Наличие книги предложений и отзывов. *да*

10. Наличие сафеток на столах, подставок для столовых приборов, соленок. *да*

### 6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *да*

2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). *да*

3. Соответствие веса порций пикетному меню. *да*

4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологии (соблюдены)? *да*

5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? *нет*

6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. *нет*

7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *да*

8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *да*

Дополнительные замечания:

Предложения:

Подписи участников мониторинга:

*Ильин*