

**Чек-лист общественного родительского контроля
за организацией питания в муниципальном автономном
общеобразовательном учреждении
«Лицей «Солярис»**

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей
«Солярис»

Директор Елена Борисовна Перепелицина

Дата заполнения: 15.11.22г.

Поставщик питания ЦП Горбушкин

Член комиссии Иванова Е.В., Рядова Д.А., Тихеева Т.Н.

№	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).	да	
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.	да	
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.	Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале.	да	
2.	Представление 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.	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	да	
3.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да	
4.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да	
5.	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).	да	
6.	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню.	нет	
7.	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	да	

8. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода (индивидуальная упаковка)). *да*
9. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). *да*
10. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. *да*

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

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 личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. *да*
6. Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров. *да*
7. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *да 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 цикличному 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*

**Акт проверки организации питания
муниципального автономного общеобразовательного учреждения
«Лицей «Солярис»**

от «15» ноября 2022 года

Общественная комиссия по контролю за качеством организации питания в составе членов комиссии:
в присутствии ответственного по питанию и работника поставщика питания провели мониторинг организации питания по средствам чек-листов общественного родительского контроля за организацией питания в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Лицей «Солярис».

В результате проверки установлено:

Работники столовой соблюдают гигиенические требования при работе (маски, перчатки). Для мытья рук есть в необходимом количестве раковина и мыльное мыло. Сушат руки при помощи электросушилок, пользуются дез. средствами.

Посуда и приборы сухие. Врекарешной журнал ведется в соответствии с представленным меню. На все продукты имеются в наличии сертификаты, а также иные документы удостоверяющие качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок.

Члены комиссии: И.И. Васильева Е.В. А.И. Гусева Г.Н., И.И. (Ковалева В.А.)

Ответственный по питанию И.И. Ахмедова И.М.

Представитель столовой И.И. Федосеев А.Н.