

**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: 14 09 2022

Поставщик питания ИП Сердюкин Виктор Владимирович

Член комиссии Адулова Алла Сергеевна И.О.

№ 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 циклическим 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 дезинфекции. *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*

**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 циклическому 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 «7» сентября 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:

Обер: суп бобовый курток не переварен, обжарен все доварено, не  
поднимает, хорошая температура, можно быстро поесть!  
Щетка фаянсовая, вкусная, не горячая темная,  
фиточки родные немного вилочков, но вкусной.  
Пюрево вкусная, колпач замечательной, претензий  
нет.

Члены комиссии:

Абдурашимова Л.С.

Ответственный по питанию

Лашаев С.В. И.

Представитель столовой

Рейкина А.А. А.И.