

**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: 13.05.22г.

Поставщик питания ИП Горбулин

Член комиссии Иванова Е.В., Садокова М.С., Тисеева Г.И.

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
	1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.		
1.	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? <i>да</i>		
2.	Имеется мыло, условия для сушки рук? <i>да</i>		
3.	Имеются средства для дезинфекции рук? <i>да</i>		
4.	Обучающиеся пользуются созданными условиями? <i>да</i>		
	2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.		
1.	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). <i>да</i>		
2.	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). <i>да</i>		
3.	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). <i>да</i>		
4.	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. <i>да</i>		
5.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. <i>да</i>		
6.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. <i>да</i>		
7.	Обеденные столы чистые? <i>да</i>		
8.	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. <i>да</i>		
	3. Режим работы столовой.		
1.	Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. <i>да</i>		
2.	Представление питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. <i>да</i>		
	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). <i>да</i>		
2.	В меню отсутствуют повторы в смежные дни? <i>да</i>		
3.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? <i>да</i>		
4.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? <i>да</i>		
5.	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). <i>да</i>		
6.	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню. <i>нет</i>		
7.	Информирование детей и родителей о здоровом питании. <i>да</i>		

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 дезрук. *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 «13» 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:

В Учреждении создана благоприятное условия для приема пищи, включая интерьер обеденного зала, освещённость, проветривание и обеззараживание помеще-
ний. На стенде введена ежедневное меню и
график посещения столовой, утверждённый директором.
Все работники столовой в перчатках, масках и
спецодежде. Санитарное состояние пищеблока
удовлетворительное.

Члены комиссии: Иванова В. С. / Садыкова С. / Шин / Рехина Р. И.

Ответственный по питанию Ахмедова И. И.

Представитель столовой Геймеев А. А.