

**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: 18.10.22г.

Поставщик питания ИП Горбуши

Член комиссии Иванова Е.В., Сагонова М.С., Тихеева Г.И.

№	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 дезинфектантов, 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 циклическое 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 циклического 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 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*

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? *да*
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 «18» октября 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:

На 18.10.22 в столовой ввешено меню по 8 дню из 10-дневного меню. При взвешивании блюд установлено, что порции по весу полностью соответствуют меню. Вкусовые качества блюд достаточно высокие, качество обработки продуктов соответствует предъявляемым требованиям. На все продукты имеются сертификаты. Вся посуда без сколов, гнилец, сухая.

Члены комиссии: Иванов В.В. / Сур / Сагитова Э.С. / Шир / Тихеева Г.И.

Ответственный по питанию Ахмедова И.И.

Представитель столовой Ахмедова И.И.