

**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: 21.11.22г.

Поставщик питания ЦП Горбушин

Член комиссии Иванова Е.В., Резенова И.В., 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 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 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 «21» ноября 2022_г 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:

Состояние обеденного зала в удовлетворительном состоянии.
Имеется в зале рецеркулятор, на входе расположена
дозатор с дез. средствами для рук. Санитарные корзины соб-
людской. Ученики питаются по графику, утвержденному
директором. В зале на стене висит ежедневное
меню, которому соответствуют приготовленные блюда.
Объем порций и температурный режим соблюдаются
в соответствии с нормами и требованиями Сан Пик

Члены комиссии: (Маибеков) Радик Радикович / Аки - Гичеева Г.Н.

Ответственный по питанию Ахмедова И.Ш.

Представитель столовой Мирзаева А.