

ЧЕК- ЛИСТ
мониторинга качества организации питания учащихся

Дата заполнения: 14.05.2022 11:30
Участники проведения мониторинга: Лазуркина С.В., Фролина Д.С.

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	+	
2	Имеется мыло, условия для сушки рук?	+	
3	Имеются средства для дезинфекции рук?	+	
4	Учащиеся пользуются созданными условиями?	+	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
1	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).	+	
2	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	+	
3	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).	+	
4	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфектных средств, а также проветривание.	+	
5	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	+	
6	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.	+	
7	Обеденные столы чистые?	+	
8	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.	+	
3. Режим работы столовой			
1	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?	+	
2	Вывешено ли ежедневное циклическое меню в обеденном зале?	+	
3	Представление горячего питания учащимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.	+	
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).	+	
2	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы?	+	
3	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
6	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).	+	
7	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+
8	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).		+
9	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню.		+

10	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	+	
11	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).	+	
12	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).	+	
13	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.	+	
5. Культура обслуживания, соблюдение санитарного режима			
1	Наличие спец. одежды у сотрудников?	+	
2	Состояние спец. одежды у сотрудников (удовл.)	+	
3	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции.	+	
4	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	+	
5	Наличие дезинфекционных средств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступно для детей).	+	
6	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.	+	
7	Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров.	+	
8	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.	+	
9	Наличие книги предложений и отзывов.	+	
10	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солоннок	+	
6. Оценка готовых блюд			
1	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
2	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).	+	
3	Соответствие веса порций циклическому меню.	+	
4	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?	+	
5	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?		+
6	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.	-	
7	Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.	20%	+
8	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.	+	

Дополнительные замечания: Блюда холодные (использованы)

Предложения: Блюда в холодильнике

Подписи участников мониторинга: Лазуркина С.В.