

ЧЕК-ЛИСТ

мониторинга качества организации питания учащихся

Дата заполнения: 28.05.2022

Участники проведения мониторинга: Макарова Е.Р., Филиппова И.И.

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
<b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	+	
2	Имеется мыло, условия для сушки рук?	+	
3	Имеется средства для дезинфекции рук?	+	
4	Учащиеся пользуются созданными условиями?	+	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
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, 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	+	
<b>3. Режим работы столовой</b>			
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	+	
<b>4. Соблюдение требований по организации питания детей</b>			
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 приготовляемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой)	+	
7	Выявлялись ли факты нелопуска 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, ветеринарных)	+	
13	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения	+	
<b>5. Культура обслуживания, соблюдение санитарного режима</b>			
1	Наличие спец одежды у сотрудников?	+	
2	Состояние спец одежды у сотрудников (удок)	+	
3	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции	+	
4	Использование при раздаче одноразовых перчаток	+	
5	Наличие дезинфектных, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном 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, солонок	+	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
1	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывает 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 выкладки оставшейся 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	24%	+
8	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и готовых блюд		+

Дополнительные замечания: *Отсутствует информация о закупке и использовании средств индивидуальной защиты (масок, перчаток)*

Предложения: *Сделать меню более разнообразным*

Подпись участника мониторинга: *И.И. Филиппова*