

**ЧЕК ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ
в МКОУ «Сосновская СОШ»**

Дата проверки: 9 сентября 2024г.

Председатель комиссии: Чиркова Е.С., председатель комиссии

	Да	Нет	Примечания
Имеется ли в организации меню для всех возрастных	Да		
Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-	Да		
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для	Да		
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	Да		
В меню отсутствуют запрещенные блюда и	Да		
Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены		Нет	
Соответствие реализованных блюд утвержденному меню?	Да		
Соответствует ли количество приемов пищи, регламентированное цикличным меню режиму работы школы ?	Да		
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? (не менее трех человек)	Да		
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	Да		
Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		Нет	
Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевой аллергии)?		Нет	
Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	Да		
Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		Нет	
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам мылу, средствам для сушки рук)?	Да		
Условия соблюдения правил личной гигиены детьми. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		нет	
Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		Нет	
Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды			Удовлетворительное
Подача и сервировка блюд удовлетворяет культуре питания?	Да		
Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)	Да		

Выполнение санитарных требований работниками пищеблока (маски, перчатки)?	Да		
Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд	Да		
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирование) детей, с согласия родителей)	Да		
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи			Жидкие 3 л Твердые 2 л
Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании	Да		
Наличие наглядной агитации о здоровом питании в столовой и в рекреациях?	Да		
Итоги проведенного анкетирования среди детей и родителей (периодичность) «Питание глазами детей и родителей»			Один раз в три месяца
Организация платного питания (отдельное меню, выпечка, напитки и другой ассортимент)		Нет	
Наличие в меню и использование свежих овощей?	Да		

Общий вывод по итогам проверки: по результатам проведенной проверки выявлено, что организация горячего питания оценивается удовлетворительно. Сотрудники соблюдают санитарно-гигиенические требования. Вся необходимая документация имеется на пищеблоке

Председатель комиссии

 Е.С. Чиркова