

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе.

Название организации: МБОУ «Благословенская СОШ»

Руководитель организации: директор Н.А.Семёнова

Дата заполнения 30.11.2023 г.

Участники проведения мониторинга: Представитель админ. МБОУ «Благословенская СОШ»

Зав. СРМБ «Благословенская» - Аришова С.О.; род. комитет Муравьева О.Ф.

Председатель совета родителей МБОУ «Благословенская СОШ» - Шереметьева И.В.

Методич. СМБ Комаренко О.Ф., зам. директора МБОУ «Благословенская СОШ» Кушикова О.В. Зам. директора по ВР Воронцова Е.В.

Дарабанова Н.П., зам. специалиста Управления образования

№	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	Обучающиеся 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 дезсредств, а также проветривание.	✓	
5.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.	✓	
6.	Обеденные столы чистые?	✓	
7.	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 цикличное меню в обеденном зале.	✓	
3	Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.	✓	
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).	✓	
2	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное 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 цикличным 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.	✓	

4. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима

1	Наличие спец.одежды у сотрудников?	✓	
2	Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.)	✓	
3	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук.	✓	
4	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	✓	
5.	Наличие дезсредств, 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, солонки	✓	

5. 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 цикличному 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.	✓	
8	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.	✓	

Дополнительные замечания:

Заблести кухню предложенной и отзывы в предложенном меню на основании предложенных предложений, соответствующим образом типовой меню. Усилить профилактическую работу с детьми при приеме пищи.

Подписи участников мониторинга:

Курикова О.В. [подпись]
Александров Н.А. [подпись]
Барабанова Н.А. [подпись]
Андреева О.В. [подпись]
Богачева Т.В. [подпись]
Муравская О.С. [подпись]
Мамкина О.Н. [подпись]
Воронина Т.В. [подпись]

Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$$

Интерпретация результатов:

До 10 % - оптимально;

10 – 30 % - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действующего меню и выявление проблемных позиций;

Более 30 % - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.