



ЧЕК-ЛИСТ

ПРОВЕДЕНИЯ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

УВАЖАЕМЫЕ РОДИТЕЛИ!

Повседневный контроль за работой школьной столовой должен осуществляться при взаимодействии с родителями обучающихся. Право родителей на осуществление контроля возникает на основании договоров на организацию питания, заключаемых между родителями и организацией, осуществляющей питание (образовательная организация, оператор питания).

Организация родительского контроля может осуществляться родителями индивидуально в ежедневном режиме в форме личного контроля процесса организации питания, в участии в работе общешкольной родительской комиссии. На пищеблок родители могут допускаться при наличии медицинской книжки, отсутствии внешних признаков инфекционных заболеваний и наличии спецодежды (халат, головной убор, бахилы и т.д.)

Результаты проверок должны отражаться в контрольных журналах. Итоги проверок являются основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

● ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОБЕДЕННОМ ЗАЛЕ

Наличие информации об организаторе питания учащихся (наименование, реквизиты, контактная информация)	<i>имеется</i>
Наличие в свободном доступе информации об организации питания, ежедневном и двухнедельном меню	<i>имеется</i>
Наличие возможности внесения замечаний (журналы дегустации, онлайн-отзыв, иные контрольные журналы)	<i>имеется</i>
Результат дегустации готовых блюд (оценка органолептических свойств)	<i>имеется</i>
Соответствие фактических рационов их массы утвержденному меню на конкретный день и двухнедельному меню	<i>да</i>
Наличие в общедоступном месте телефонов надзорных органов	<i>да</i>
Укомплектованность обеденного зала мебелью, ее состояние	<i>да</i>
Соответствие количества посадочных мест в обеденном зале требованиям санитарных норм по площади обеденного зала (0,7 кв.м на одно посадочное место)	<i>соответствует</i>
Наличие и состояние раковин (1 кран на 20 посадочных мест), наличие мыла, дезинфицирующих средств	<i>соответствует</i>
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<i>да</i>

◆ ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ПИЩЕБЛОКЕ

Соответствие типа пищеблока, определенного руководством образовательной организации по согласованию с Роспотребнадзором, его конструктивно-планировочным решениям и фактическому использованию пищеблока	да
Наличие сопроводительных документов на продукты питания, наличие маркировки	да
Ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы продуктов и кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал учета температурного режима холодильного оборудования и т.д.)	да
Соблюдение сроков хранения продуктов питания в соответствии с сопроводительными документами и маркировкой	да
Соблюдение условий хранения продуктов питания (температурный режим, товарное соседство)	да
Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	да
Наличие и исправность технологического оборудования и инвентаря	да
Общее санитарное состояние помещений пищеблока	удовлетворительно
Обеспечение отдельного хранения, технологической обработки сырых продуктов и готовых блюд (промаркированное холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь)	да
Состояние кухонной и столовой посуды (не допускается использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью)	удовлетворительно
Соблюдение сотрудниками пищеблока соблюдения требований санитарных норм и личной гигиены	да
Соблюдение требований к обработке продуктов питания и приготовлению готовых блюд	соблюдается

Проверил: Дир. Т. В. Журилова
 Дир. И. В. Сибирякова
 В. В. Мухомов Н. В.
 Ответ за орг. часть: Е. Н. Труфанова. Т. В. В.
 за по АХД Мухомов В. В.