

Проверочный Чек-лист по общественному (родительскому) контролю за организацией горячего питания в СОШ с. Ванзеват (май 2024 год)

Основания: Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной с инфекции (COVID-19)» (в редакции от 24.03.2021) (далее – СП 3.1/2.4.3598-20)

Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г».

| № | Основание показатели (критерии) | Степень соблюдения (выполнения) показателей | Примечания |
|---|--|--|------------|
| 1 | Наличие утвержденного меню для возрастных групп и режимов функционирования образовательного учреждения | утверждено, имеется в соответ. с возраст. особенностями | |
| 2 | Доступность цикличного и ежедневного меню в доступных местах образовательного учреждения в том числе на информационных стендах и сайте ОУ для обучающихся и их родителей | есть меню размещается на информационной стенде в столовой и на сайте ОУ. | |
| 3 | Проведение контрольных замеров и соответствия приготовленных блюд утвержденному цикличному меню | соответствует рецептуре меню | |
| 4 | Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися | соответствует | |
| 5 | Контроль за осуществлением графика работы школьной столовой и графика питания обучающихся | контроль осуществляется с помощью персонала | |
| 6 | Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | есть одежда у сотрудников, имеется | |
| 7 | Организация работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания - одноразовых масок, а также перчаток. | СИЗ на кухне имеются в достаточном количестве | |
| 8 | Организация проведения генеральных уборок и ежедневной уборки с кратностью обработки всех помещений образовательного учреждения с применением дезинфицирующих средств, с особым вниманием дезинфекции контактных | ген. уборка проводится в соответствии с графиком | |

| | | | |
|----|---|---|--|
| | поверхностей и мест общего пользования во всех помещениях согласно за графиков | С применением Дез-средств | |
| 9 | Организация проведения проветривание помещений в соответствии с установленным графиком образовательного процесса и режимом работы образовательного учреждения | Протоколирование применения в соответствии утвержденным графиком и режимом учреждения | |
| 10 | Организация мытья посуды на пищеблоке и обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению | Средства по уходу применяются согласно инструкции и применяются дез-средств. | |
| 11 | Снятие пробы для определения вкусовых качеств приготовленных блюд утвержденному циклическому меню | ежедневно с занесением в журнал. журнал | |
| 12 | Объем и вид пищевых отходов после приема пищи | сметка 20% | |
| 13 | Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд | инструкция | |
| 14 | Состояние технологического оборудования, посуды, инвентаря | соответствует | |

23.05.2024 г. /Бусыгина Н.Е./
(дата) (ФИО)

(подпись)

23.05.2024 г. /Макрушина Н.А./
(дата) (ФИО)

(подпись)

23.05.2024 г. /Юмина Н.А./
(дата) (ФИО)

(подпись)