

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

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		
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		
3	Проведение контрольных замеров и соответствия приготовленных блюд утвержденному цикличному меню		
4	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися		
5	Контроль за осуществлением графика работы школьной столовой и графика питания обучающихся		
6	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд		
7	Организация работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания - одноразовых масок, а также перчаток.		
8	Организация проведения генеральных уборок и ежедневной уборки с кратностью обработки всех помещений образовательного учреждения с применением дезинфицирующих средств, с особым вниманием дезинфекции контактных		

	поверхностей и мест общего пользования во всех помещениях согласно за графиков		
9	Организация проведения проветривание помещений в соответствии с установленным графиком образовательного процесса и режимом работы образовательного учреждения		
10	Организация мытья посуды на пищеблоке и обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению		
11	Снятие пробы для определения вкусовых качеств приготовленных блюд утвержденному цикличному меню		
12	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи		
13	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд		
14	Состояние технологического оборудования, посуды, инвентаря		

_____ / _____ / _____
 (дата) (ФИО) (подпись)

_____ / _____ / _____
 (дата) (ФИО) (подпись)

_____ / _____ / _____
 (дата) (ФИО) (подпись)