

Проверочный Чек-лист по общественному (родительскому) контролю за организацией горячего питания в СОШ с. Ванзеват от 29.11.23 года

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 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   | имеется по возрасту   |            |
| 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   | ежедневное меню размещено на информ. стенде в столовой и сайте ОУ           |            |
| 3 | Проведение контрольных замеров и соответствия приготовленных блюд утвержденному циклическому меню  | соответствует по рецептуре  |            |
| 4 | Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися  | соблюдается   |            |
| 5 | Контроль за осуществлением графика работы школьной столовой и графика питания обучающихся  | осуществляется по графику   |            |
| 6 | Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд   | есть. одетые сотрудники   |            |
| 7 | Организация работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания - одноразовых масок, а также перчаток.       | средства индивидуальной защиты для раздачи готовой продукции имеются        |            |
| 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. уборки проводятся в соответствии с графиком и применяются дез-средства |            |

|    |   |  |  |
|----|---|--|--|
|    | 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 | Организовано проветривание помещений шк. столовой в соот. с графиком и режимом учебного учреждения |  |
| 10 | Организация мытья посуды на пищеблоке и обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению      | Организовано в соот. с СанПиН согласно инструкции и с применением дез. средств                     |  |
| 11 | Снятие пробы для определения вкусовых качеств приготовленных блюд утвержденному цикличному меню   | Экспресс-иссл. с записью турмана в журнале гос. пруд.  |  |
| 12 | Объем и вид пищевых отходов после приема пищи   | не более 20%   |  |
| 13 | Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд  | исполнено от 17.10.2023 года   |  |
| 14 | Состояние технологического оборудования, посуды, инвентаря  | соответствует  |  |

29.11.23 | Дронова Н.С. | (дата) (ФИО) (подпись)

29.11.23 | Марушина Н.А. | (дата) (ФИО) (подпись)

29.11.23 | Кукина Е.А. | (дата) (ФИО) (подпись)