

Проверочный Чек-лист по общественному (родительскому) контролю за организацией горячего питания в СОШ с. Ванзеват (апрель 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	имеется в виде. Вузает. в соответствии	
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 информационных стендах в школьной столовой и сайте ОУ	
3	Проведение контрольных замеров и соответствия приготовленных блюд утвержденному циклическому меню	соответствует контрольному меню	
4	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	соблюдается	
5	Контроль за осуществлением графика работы школьной столовой и графика питания обучающихся	контроль осуществляется соответственно	
6	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	есть одежда, у сотрудников наличие 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.	СДЗ на лице и имеется в доступности наличие масок при приготовлении и раздаче блюд	
8	Организация проведения генеральных уборок и ежедневной уборки с кратностью обработки всех помещений образовательного учреждения с применением дезинфицирующих средств, с особым вниманием дезинфекции контактных	длн. уборка провод в соот. с графиком с применением длн. средств	

	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 в соотв. с графиком и timetable, учитываем	
10	Организация мытья посуды на пищеблоке и обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению	Организовано в соотв. с инструкциями и применением дез. средств	
11	Снятие пробы для определения вкусовых качеств приготовленных блюд утвержденному циклическому меню	ежедневно с фотофиксацией в бланках журналов	
12	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	ежедневно	
13	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	ежедневно	
14	Состояние технологического оборудования, посуды, инвентаря	ежедневно	

18.04.2024 г. /Бусыгина Н.Е./
(дата) (ФИО)


(подпись)

18.04.2024 г. /Макрушина Н.А./
(дата) (ФИО)


(подпись)

18.04.2024 г. /Люмина Н.А./
(дата) (ФИО)


(подпись)