



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

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ПИЩЕБЛОКЕ

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