

Общественная палата Березовского городского округа

**ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА**

**проверки качества организации питания**

Наименование муниципальной общеобразовательной организации:

БМАОУ "Миссия №3 "Альянс"

Адрес организации: г. Березовский, ул. Шмидтова, стр. 3А

Дата и время заполнения:

Участник проведения мониторинга (ФИО общественного наблюдателя):

Селезнев Дмитрий Викторович

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
3.	Зал приема пищи чистый	✓	
4.	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
5.	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6.	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7.	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции		✓
9.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
10.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
14.	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
15.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
16.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
17.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
18.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
19.	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
20.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	

21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
22	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
23	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	
25	По результатам наблюдения и беседы с обучающимися по качеству питания:		
	Большинство обучающихся довольны питанием в школе	✓	
	Большинство обучающихся съели порцию полностью	✓	

Общее мнение об организации питания в ОО

На момент накрытия столов  $t_{гор}$  = 76,7°C,  $t_{руч}$  = 64,6°C,  
 $t_{хлп}$  = 54,7°C. В момент приема пищи  $t_{гор}$  = 71°C,  $t_{руч}$  = 47,3°C,  
 $t_{хлп}$  = 50,1°C.

Дата 11.10.2023 г.

Подпись



Акт

Дата проверки: 11.10.2023      Время проверки: \_\_\_\_\_

Образовательная организация: БМА ОУ „Лицей №3 „Альбус“

Адрес: г. Берёзовский, ул. Смирнова, 3, А.

Основание: Мониторинг питания

Состав группы контроля:

Старший методист МКУ ЦСРСОиК БГО      Шевцова Р.А.

Мач. с.м.д. комп. безоп. КГУ ЦСРСОиК БГО

Григорьева И.М.

Новик Н.В. - директор БМА ОУ „Лицей №3 „Альбус“

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте организации	отсутствует.	Разместить
2	Наличие двухнедельного циклического меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа		
3	Наличие фактического меню на день, соответствие его циклическому двухнедельному меню	+	
4	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	+	
5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	+	на 11.10.2023
6	Наличие в меню фруктов, соков	+	
7	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	+	
8	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	+	
9	Индекс несъедобности (визуальная оценка отходов)	0,1%	
10	Мнение детей о вкусовых качествах блюд	„хорошо“	
11	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд.	„хорошо“	
12	Наличие документов	+	

13	Журнал отзывов и предложений	+	
	Журнал бракеража	+	
	Журнал витаминизации	+	
	Ведение необходимой документации (гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования)	+	
	Санитарные книжки сотрудников пищеблока	+	
	Журналы приемки продукции	+	
14	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	+	
15	Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	+	
16	Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды)	<p>исполнено  установлено  + контроль качества  водопровода  исполнено</p>	
17	Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой		
18	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	+	
19	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	+	
20	Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств	+	
21	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	<p>исполнено</p>	
22	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	+	
23	Наличие и соблюдение графика проветривания	+	
24	Информационно- просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	+	
25	Наличие буфета	+	
	Доступность его для детей	+	
	Ассортимент	+	