

Оценочный лист проверки помещения для приема пищи (школьной столовой)

ГБОУ СОШ № 575 Приморского р-на г. СПб

Дата и время проведения проверки: 5/2023 - 2024 9⁰⁰ - 11⁰⁰

Представители родительского контроля, проводившие проверку:

Майер Наталья Александровна 6, В⁴

(Ф.И.О. законного представителя; контактный телефон; класс в котором обучается ребёнок)

Косенко Евгеньевна Моревна +79817167564 4, а⁴

Зарубишова Екатерина Александровна 3, Д⁴

Шадрин Вроника Александровна 2^Г

Русанова Виктория Дмитриевна 1, Д⁴

| № п/п балл | Показатель качества/вопрос | ДА | НЕТ |
|--|--|----|-----|
| 1. Условия для соблюдения учащимися правил личной гигиены. | | | |
| 1 | Наличие/работоспособность; организован свободный доступ: | ✓ | |
| | • умывальники | ✓ | |
| | • дозаторы с мылом | ✓ | |
| | • дозаторы с дезинфицирующим средством | ✓ | |
| | • средства для сушки рук | ✓ | |
| 2 | Обучающиеся соблюдают правила личной гигиены | ✓ | |
| 2. Санитарно-техническое состояние помещения для приема пищи. | | | |
| 3 | Помещение для приема пищи чистое | ✓ | |
| 4 | Обеденные столы и стулья чистые | ✓ | |
| 5 | Обеденные столы и стулья без видимых повреждений | ✓ | |
| 6 | Столовые приборы и посуда чистые; без дефектов, сколов и трещин | ✓ | |
| 7 | Санитарное состояние линии раздачи удовлетворительное | ✓ | |
| 8 | Уборка столов с применением дезинфицирующих средств проводится после каждого класса | ✓ | |
| 9 | Уборка помещения проводится после каждого приема пищи | ✓ | |
| 10 | Насекомые, грызуны и/или следы их жизнедеятельности в помещении для приема пищи НЕ обнаружены | ✓ | |
| 3. Сотрудники столовой | | | |
| 11 | Наличие санитарной одежды, головных уборов, средств индивидуальной защиты (маски, перчатки) у сотрудников столовой | ✓ | |
| 12 | Состояние санитарной одежды у сотрудников удовлетворительное; персонал имеет опрятный внешний вид | ✓ | |
| 4. Режим работы школьной столовой/раскрытие информации об организации питания | | | |
| 13 | Имеется утвержденный режим работы столовой | ✓ | |

| | | | |
|---|--|---|--|
| 14 | имеется утвержденный график приема пищи обучающимися по классам (представлен на сайте школы и на информационной доске в школе). | ✓ | |
| 15 | Предоставление горячего питания обучающимся согласно утвержденному графику и режиму работы столовой | ✓ | |
| 16 | На сайте школы представлена контактная информация об организаторе питания в образовательном учреждении | ✓ | |
| 17 | На сайте школы представлена контактная информация ответственного по питанию в образовательном учреждении | ✓ | |
| 5. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся | | | |
| 18 | Наличие на сайте школы и на информационной доске в школе циклического меню с учётом возрастных групп (младшие классы – 7-11 лет; старшие классы – с 12 лет и старше) | ✓ | |
| 19 | Наличие на сайте школы и на информационной доске в школе ежедневного (фактического) меню с учётом возрастных групп (младшие классы – 7-11 лет; старшие классы – с 12 лет и старше) | ✓ | |
| 20 | В меню отсутствуют повторы блюд по всем дням/в смежные дни | ✓ | |
| 21 | В циклическом и ежедневном (фактическом) меню количество приемов пищи соответствует режиму функционирования школы | ✓ | |
| 22 | В школе есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии | ✓ | |
| 23 | Бракераж снимается от всех партий приготовленных блюд | ✓ | |
| 24 | Фактов не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца) не выявлено | ✓ | |
| 25 | Факты исключения и/или замены отдельных блюд при сравнении ежедневного (фактического) меню с реализуемой на момент проверки продукцией не выявлены | ✓ | |
| 26 | Реализуемые блюда соответствуют предоставленной технической (технологической) документации | ✓ | |
| 27 | В меню и на линии раздачи отсутствуют запрещенные блюда и продукты | ✓ | |
| 28 | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | ✓ | |
| 6. Органолептическая оценка реализуемых блюд | | | |
| 29 | Реализуемые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, блюдо не подгорело, доварено, не пересолено и т.д.) | ✓ | |
| 30 | Внешний вид и подача блюд эстетичны, вызывают аппетит | ✓ | |

АКТ № 1/2024 от 25.01.2024 г.
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)
ГБОУ СОШ № 575 Приморского р-на г. СПб

Комиссия в составе (ФИО):
Майер Наталья Александровна
Кочетова Елизавета Игоревна
Зарубишова Екатерина Александровна
Шадринка Вероника Александровна
Русомовы Владимир Дмитриевич

Дата посещения: 25.01.2024 г.

Оценка существующей организации горячего питания обучающихся ГБОУ СОШ № 575 Приморского р-на г. СПб по шкале от 1 до 30 (на основании оценочного листа, с кратким указанием причин снижения оценки, в случаях снижения):

30 баллов

Предложения: Уменьшить напор (потоки) в левом
временном туалете перед входом

Уменьшить напорной водой нежелательно стараться более
щадяще контролировать работу рук
детей перед входом.

Замечания: нет

| | | |
|----------------|------------------------------------|---------|
| Член комиссии: | Майер Наталья Александровна | Подпись |
| | ФИО | подпись |
| | Кочетова Елизавета Игоревна | Подпись |
| | ФИО | подпись |
| | Зарубишова Екатерина Александровна | Подпись |
| | ФИО | подпись |
| | Шадринка Вероника Александровна | Подпись |
| | ФИО | подпись |
| | Русомовы Владимир Дмитриевич | Подпись |
| | ФИО | подпись |

Ответственный по питанию представитель общеобразовательной организации:
Рохлова М. А. | Подпись « 25 » января 2024 г.
ФИО, должность | подпись | дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания:
Зав. Ш. Давыдов | Подпись « 25 » 01 2024 г.
ФИО, должность | подпись | дата