

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МБОУ, Мурашевская сош
 Руководитель организации: Бордовский Л.И.
 Организатор (поставщик) питания: ООО, «Агроферма» «Атмалевская»
 Дата заполнения: 18 марта 2026г
 Участники проведения мониторинга: Иванова А.В.
Викторова Н.В.

№	Показатель качества/вопросы	Подчеркнуть нужное
1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.		
1.	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	<u>Да</u> / Нет
2.	Имеется мыло, условия для сушки рук?	<u>Да</u> / Нет
3.	Имеются средства для дезинфекции рук?	<u>Да</u> / Нет
4.	Обучающиеся пользуются созданными условиями?	<u>Да</u> / Нет
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.		
1.	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений / с повреждениями).	
2.	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин / имеются сколы, трещины).	
3.	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.	<u>Да</u> / Нет
4.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой (не обнаружены / обнаружены)	
5.	Обеденные столы чистые?	<u>Да</u> / Нет
3. Режим работы столовой.		
1.	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?	<u>Да</u> / Нет
2.	Вывешено ли ежедневное циклическое меню в обеденном зале.	<u>Да</u> / Нет
4. Соблюдение требований по организации питания детей.		
1.	Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	<u>Да</u> / Нет
2.	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы?	<u>Да</u> / Нет
5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.		
1.	Наличие спец. одежды у сотрудников?	<u>Да</u> / Нет
2.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук.	<u>Да</u> / Нет

3.	Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). (Да/ Нет)	
4.	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока (Да/ Нет)	
6. Оценка готовых блюд.		
1.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. (Да/ Нет)	
2.	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).	
3.	Соответствие веса порций цикличному меню. (Да/ Нет)	
4.	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? (Да/ Нет)	

Дополнительные
замечания:

замечаний нет

Предложения:

нет. Все очень вкусно

Подписи

участников мониторинга:

[Подпись]

Иванова А.В.

Викторова Н.В.