

**ЧЕК-ЛИСТ**  
**проведения мониторинга качества организации горячего питания**  
**(Родительский контроль)**

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
 «Опытненская средняя общеобразовательная школа»  
 655132, Республика Хакасия, Усть-Абаканский район, с. Зеленое, ул. Гагарина, 4

Дата и время заполнения: 16.10.2023

Участники проведения мониторинга: Грашина А.Н., зав. хозяйством,  
илен бракеражной комиссии, Терских С.Н., родитель  
1-а, 6-а, 8-б классов, Чылына К.К., родитель учащихся  
2-а, 5-а, 7 классов.

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
<b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.</b>			
1.	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	✓	
2.	Имеется мыло, условия для сушки рук?	✓	
3.	Имеются средства для дезинфекции рук?	✓	
4.	Обучающиеся пользуются созданными условиями?	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.</b>			
1.	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).	✓	
2.	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	✓	
3.	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.	✓	
4.	Обеденные столы чистые? Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.	✓	
<b>3. Режим работы столовой.</b>			
1.	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 15 минут)?	✓	
2.	Вывешено ли ежедневное меню в обеденном зале?	✓	
3.	Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.	✓	
<b>4. Соблюдение требований по организации питания детей.</b>			
1.	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	✓	
2.	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).	✓	
3.	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).	✓	
4.	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.	✓	
<b>5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.</b>			
1.	Наличие спец.одежды у сотрудников?	✓	
2.	Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.).	✓	
3.	Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров.	✓	
4.	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд.</b>			
1.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны.	✓	
2.	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).	✓	
3.	Соответствие веса порций циклическому меню.	✓	
5.	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?		✓

Подписи участников мониторинга:  
 Грашина А.Н. ИИ  
 Терских С.Н. ИИ

Чылына К.К. ИИ