

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: 20.09.2023

Участники проведения мониторинга: _____
 Фемина А.И., зав. хозяйством и спец. трансп. комиссией
 Фусина Н.В., родитель уч. с 49 кл.
 Сергеева И.И., родитель уч. с 10 кл.

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.			
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?	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.			
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.	✓	
3. Режим работы столовой.			
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.	✓	
4. Соблюдение требований по организации питания детей.			
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.	✓	
5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.			
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.	✓	
6. Оценка готовых блюд.			
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 цикличному меню.	✓	
5.	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?		

Подписи участников мониторинга:
 Фемина А.И. Сергеева И.И. / И.И. Сергеева
 Фусина Н.В. / Фусина