

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: 27.11.2023.

Участники проведения мониторинга: Филиппов А.Н. - зав. предприятием,
член бракеражной комиссии Ишмаева Е.С.
родители уч-ся 4, 8а классов Куракумова Л.А.
Васильев Н.В.

№	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 циклическому меню.	✓	
5	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?		✓

Подписи участников мониторинга: Филиппов А.Н. зав. предприятием,
Ишмаева Е.С. член
Куракумова Л.А. уч-ся
Васильев Н.В. уч-ся