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: 22.12.2025

Участники проведения мониторинга: член бракеражной комиссии Шувалова Л.Ю., родитель уч-ся 6а и 10кл. Русина Н.В., Наборная Т.С

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

Шувалова Л.Ю. Шув
Русина Н.В. Русина
Наборная Т.С. Набор