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: 30.09.2025

Участники проведения мониторинга: директор Таскин С.А
член бракеражной комиссии Шувалова Л.Ю.
родитель уч-ся 6а кл. Русина 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 цикличному меню.	✓	
5.	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?		✓

Шувалова Л.Ю. [подпись]
Таскин С.А. [подпись]
Русина Н.В. [подпись]