

**Чек-лист общественного родительского контроля  
за организацией горячего питания  
в МАОУ «СОШ с. Михайловка»**

Дата заполнения: 15.05.2023

Участники проведения мониторинга Ерина Светлана Владимировна,  
Роженица Александра Владимировна

**1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.**

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? *да*
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? *да*
3. Имеются средства для дезинфекции рук? *да*
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? *да*

**2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.**

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). *да*
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). *да*
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). *да*
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. *да*
5. Обеденные столы чистые? *да*

**3. Режим работы столовой.**

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? *да*
2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. *да*

**3. Соблюдение требований по организации питания детей.**

1. Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). *да*
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? *да*
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? *да*
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? *да*
5. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). *да*
6. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия). *отсутствуют нарушения при таком питании*
7. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).
8. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). *да*

**5. Культура обслуживания**

1. Наличие спец. одежды у сотрудников? *да*
2. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *да*
3. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *да*
4. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. *да*

**6. Оценка готовых блюд.**

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *да*
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).
3. Соответствие веса порций цикличному меню. *да*
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *да*

б. удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.

Опрощен 3 ребенка. Довольны

Дополнительные замечания: нет

Предложения: \_\_\_\_\_

Подписи участников мониторинга:

*Ерина  
Витя*