

**Чек-лист родительского контроля за организацией  
горячего питания в школе**

Название организации:

МБОУ "Солонихинская СОШ"

Дата заполнения: 04.10.2024,

Участники проведения

мониторинга: Федкина А.Ю.,

Вейнберг В.Ю.

№ Показатель качества/вопросы **Подчеркнуть нужное**

**1. Условия соблюдения обучающимися правил**

**личной гигиены.**

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

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

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений / с повреждениями).
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин / имеются сколы, трещины).
3. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфектантов, а также проветривание. Да / Нет
4. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой (не обнаружены / обнаружены)
5. Обеденные столы чистые? Да / Нет

**3. Режим работы столовой.**

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? Да / Нет
2. Вывешено ли ежедневное циклическое меню в обеденном зале. Да / Нет

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

1. Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). Да / Нет
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы? Да / Нет

**5. Культура обслуживания, соблюдение санитарного режима.**

1. Наличие спец. одежды у сотрудников? Да / Нет
2. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока Да / Нет
3. Оценка готовых блюд.

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

Предложения:

Нет замечаний. Все было вкусно, по-прежнему.

Подписи участников мониторинга:

Федкина А.Ю.  
Вейнберг В.Ю.