

Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе
МБОУ СОШ с. Верхнеяркеево

Дата заполнения: 27.03.2026

Ответственный за питание: Хабибуллина Л. Ф.

Показатель качества (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. 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 дезсредств, 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? Да / Нет
2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. Да / Нет

4. Соблюдение требований по организации питания детей.

1. Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся. Да / Нет
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? Да / Нет

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

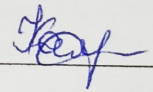
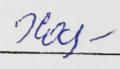
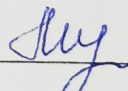
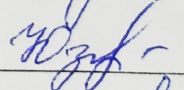
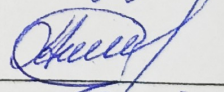
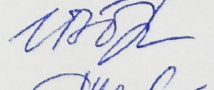
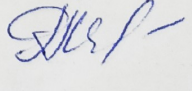
1. Наличие спец.одежды у сотрудников? Да / Нет
2. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. Да / Нет
3. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока Да / Нет

6. 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 цикличному меню. Да / Нет
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? Да / Нет

6.С. Подписи участников мониторинга:

Подписи участников мониторинга:

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. ФИО <u>Калинина А.А.</u> | подпись <u></u> |
| 2. ФИО <u>Тазиева Р.М.</u> | подпись <u></u> |
| 3. ФИО <u>Мухаммахова З.Р.</u> | подпись <u></u> |
| 4. ФИО <u>Юзеева Т.З.</u> | подпись <u></u> |
| 5. ФИО <u>Шарифуллина Р.Р.</u> | подпись <u></u> |
| 6. <u>Ибрашимова В.Б. 7Акл.</u> | <u></u> |
| 7. <u>Шарифуллина Т.Д. 7А</u> | <u></u> |