

**Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания  
в МОУ «СОШ №63 с УИП»**

Название организации: **МОУ «СОШ № 63 с УИП»**

Руководитель организации: **А.В. Ионов**

Организатор (поставщик) питания: **ИП Цибульская Н.И.**

Дата заполнения: 21.03.2023

Участники проведения мониторинга (ФИО): Уригорьева Н.П.

Родители учащихся 1"Д" класса

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
<b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.</b>			
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?	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.</b>			
1	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).	✓	
2	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	✓	
3	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага	✓	
4	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.	✓	
5	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.	✓	
<b>3. Режим работы столовой.</b>			
1	Имеется ли график приема пищи?	✓	
2	Вывешено ли ежедневное меню в обеденном зале.	✓	
3	Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.	✓	
<b>4. Соблюдение требований по организации питания детей.</b>			
1	Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся .	✓	
2	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
3	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики).	✓	
4	Наличие журнала бракеража готовой продукции, своевременность его заполнения.	✓	
<b>5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.</b>			
1	Наличие спец.одежды у сотрудников?	✓	
2	Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.).	✓	
3	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	✓	
4	Наличие подставок для столовых приборов.	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд.</b>			
1	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.	✓	
2	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).	вкусно	
3	Соответствие веса порций цикличному меню.	✓	
4	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?	соблюдено	

Дополнительные  
замечания:

Замечания отсутствуют

Предложения:

Индикаторы качества товаров и обслужи-  
вающего персонала, не являются, чистые  
рабочие. Все внутри, а именно. В столовой  
чисто, аккуратно, красиво и уютно все вокруг.

Подписи

участников мониторинга:

Григорьев И.Т. Ермаков  
Коваленко С.Р. Чоб

21.03.2023г.