

**Чек-лист общественного родительского контроля  
за организацией горячего питания  
в МБОУ «Кольчугинская школа № 1 им.Авраамова Г.Н.»**

Дата заполнения: 13.12.2024  
Участники проведения мониторинга Демарева А.А.

**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). *да*
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, солонек. *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). *да*
3. Соответствие веса порций цикличному меню. *да*
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *да*

5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? *нет*

6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. *Анкетирование было проведено, по результатам есть предложения*

Дополнительные замечания: \_\_\_\_\_

Предложения: *расширить ассортимент бюджетной продукции, увеличить кол-во разнообразия блюд*

Подписи участников мониторинга:

*Масюткина А. Т. Маша*  
*Домарева А. А. АА*  
*Домков З. Л. Р*  
*Туркова Н. В. ВВ*