

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МБОУ, Маслосырзаводское учреждение №2  
Руководитель организации: В. С. Левинский  
Организатор (поставщик) питания: ООО, "Агро" 11  
Дата заполнения: 28.01.2022  
Участники проведения мониторинга: Горисова Е.И.  
Петрищук Е.В., Кабан В.В.

№ Показатель качества/вопросы

Да Нет

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

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? да
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? частично
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). частично
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. да
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. да
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. не обнаружено
7. Обеденные столы чистые? да
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. да

**3. Режим работы столовой.**

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? да
2. Вывешено ли ежедневное циклическое меню в обеденном зале. да
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. да

**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
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы? да
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? частично
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? да
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? да
6. От всех партий приготовляемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). да
7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? нет
8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия). частично

9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню. *нет*
10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. *да*
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). *да*
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). *да*
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. *да*

**5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.**

1. Наличие спец.одежды у сотрудников? *да*
2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). *удовл.*
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. *да*
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *да*
5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). *да*
6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. *да*
7. Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров. *да*
8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *да*
9. Наличие книги предложений и отзывов. *да*
10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. *нет*

**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). *вкусно*
3. Соответствие веса порций циклическому меню. *да*
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *да*
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? *касижно*
6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. *да*
7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *умеренной*
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *да*

Дополнительные

замечания: *нет теплой воды для мытья рук. Сушилка для рук.*

Предложения: *Установить бойлер для мытья рук.*

Подписи

участников мониторинга: *Борисова Е.И.* *Вайс*  
*Хайричук Е.В.* *АИ* *Кабрат В.В.* *Вайс*

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
 «Молодежненская школа №2» Симферопольского района Республики Крым  
 ул. Школьная, 2, пгт. Молодежное, Симферопольский район, РК, 297501  
 тел.(0652)22-22 -91, e-mail:school\_simferopolsiy-rayon19@crimeaedu.ru ОГРН1159102010176

Чек – лист

**МБОУ Молодежненская школа №2**

(наименование образовательного учреждения)

Комиссия в составе:

Борисова Екатерина Игоревна

Петричук Екатерина Васильевна

Ассортимент блюд

28.01

2026 г.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	+	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательного учреждения для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи обучающимися?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6	Имеются ли в столовой (группе) стенды по вопросам здорового питания обучающихся?	+	
7	Размещена ли на информационных стендах информация о здоровом питании (и о вредной пище)?	+	
8	Размещена ли информация о правилах поведения за столом (в столовой/зоне приема пищи)?	+	
9	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
10	Имеются ли протоколы лабораторных исследований контроля безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых блюд?	+	

11	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	+	
12	Предусмотрена ли организация питания обучающихся с учетом особенностей их здоровья?		частично
13	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
14	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 <sup>0</sup> C)?	+	
15	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 <sup>0</sup> C)?		частично
16	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 <sup>0</sup> C)?	+	
17	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		частично
18	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
19	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	+	
20	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	+	
21	Ведется ли ежедневно журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	+	
22	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		нет
23	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
24	Есть ли контрольная порция?	+	
25	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	+	
26	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
27	Дегустация родителями готовых блюд (для школы): Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	+	
28	Наедаются ли обучающиеся?		частично
29	Большой ли объем пищевых отходов после приема пищи?		средний
30	Каков вид пищевых отходов?		
31	Есть ли приказ о питьевом режиме?		да
32	Есть ли положение о питьевом режиме?		да
33	Организован ли питьевой режим?		да
34	Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду?		да
35	Соблюдаются ли правила кипячения воды?		да
36	Ведется ли график смены кипячения воды (с отметкой в соответствующем журнале)?		да
37	Проводится ли влажная уборка обеденного зала/зоны после каждого приема пищи?		да
38	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?		да
39	Есть ли график проветривания помещения для приёма пищи?		да
40	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?		да
41	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?		да

42	Эстетично ли оформлено помещение для приёма пищи?	да	
43	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?		нет
44	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	+	
45	Чистая ли в столовой/группе посуда и приборы для приёма пищи?	+	
46	Столовая посуда без сколов и трещин?	+	
47	Внешний вид сотрудников (перчатки одноразовые, головные уборы, одежда-халат или фартук, обувь сменная) соответствует нормам?	+	
48	Обнаружены ли в столовой/группе насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		нет
49	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
50	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	частично	
51	Есть ли утвержденный директором график дежурства учителей?		нет
52	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?	да	
53	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?	да	
54	Имеется ли буфет в школьной столовой?	да	
55	Есть ли в буфете запрещенная продукция?	да	
56	Буфетная продукция находится в доступном месте для обучающихся?	частично	
57	Есть ли прейскурант цен на буфетную продукцию?	да	
58	Есть ли ценники на каждом товаре, реализуемом в буфете школьной столовой?	да	

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством Зеленская В.В.

Повар \_\_\_\_\_

Руководитель учреждения И.С. Левченко

Члены родительского контроля:

Борисова Е.И.

Петричук Е.В.

Ваврат В.В.