

**Чек- лист родительского контроля за организацией
горячего питания в школе МАОУ СОШ №1
имени А.Ф. Крамаренко**

Название организации: МАОУ СОШ №1 имени А.Ф. Крамаренко

Дата заполнения: 26 НОЯБРЯ 2025

Участники проведения
мониторинга: Буренко Евгений Михайлович

№		Да	Нет
	Условия соблюдения обучающимися правил личной	✓	
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?	✓	
	Санитарно-техническое состояние обеденного зала		
5.	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).	✓	
6.	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	✓	
7.	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).	✓	
8.	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.	✓	
9.	Обеденные столы чистые? Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.	✓	
	Соблюдение требований по организации питания детей		
10.	Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	✓	
11.	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы?	✓	
12.	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	✓	
13.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
14.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
15.	От всех партий приготавливаемых блюд снимается		

	бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).	✓	
16.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
17.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).		✓
18.	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню.		✓
19.	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	✓	
20.	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).	✓	
21.	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).	✓	
22.	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.	✓	
	Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима		
23.	Наличие спец.одежды у сотрудников?	✓	
24.	Состояние спец.одежды у сотрудников.	✓	
25.	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	✓	
26.	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.	✓	
27.	Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров.	✓	
28.	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. Наличие книги предложений и отзывов. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов	✓	
	Оценка готовых блюд.		
29.	Наличие ежедневного меню с указанием веса\объема блюд и кулинарных изделий	99	
30.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.	✓	
31.	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).	вкусно	
32.	Соответствие веса порций цикличному меню.		
353	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?	✓	

Дополнительные

замечания:

замечаний нет

Предложения:

нет

Подписи участников общественного (родительского) контроля:

Буренин Евгений Михайлович



26.11.2025