

**Чек-лист родительского контроля организации
горячего питания в школе**

ФИО законного представителя, класс:

1. Дудакова Евгения Станиславовна 10-А

2.

3.

Дата 27.01.2026г.

Время посещения школьной столовой

Прием пищи (завтрак, обед, полдник) обед

№ п/п	Вопрос	Да/ Нет	Комментарии к разделу
1	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	<u>да</u>	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствия цикличному		
	а) Соответствие наименования блюд на раздаче утвержденному меню?	<u>да</u>	
	б) Выявлены ли факты исключения или замены отдельных блюд?	<u>нет</u>	
3	Оценить вкусовые качества еды. Понравилось или нет?		
	а) Первые блюда	<u>да</u>	<u>борщ</u>
	б) Вторые блюда (мясные, рыбные)	<u>да</u>	<u>котлеты</u>
	г) Гарнир, холодные закуски	<u>да</u>	<u>роллы</u>
	д) Напитки	<u>да</u>	<u>кальпот</u>
4	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<u>да</u>	<u>дети жалуются на остывшую еду.</u>
5	Санитарно-гигиеническое содержание помещения для приема пищи		
	а) Соответствие состояния обеденной мебели нормам СанПин	<u>да</u>	
	б) Соответствие состояния столовой посуды нормам СанПин	<u>да</u>	
6	Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (специальная одежда или фартук, головной убор, перчатки)	<u>да</u>	
7	Уборка помещения		
	а) Проведена ли уборка помещения после каждого приема пищи?	<u>да</u>	
	б) Качественно ли проведена уборка на момент работы комиссии?	<u>да</u>	

Ваши предложения, пожелания, комментарии:

Накрывать меню сразу перед обедом