

**Чек-лист фиксации результатов посещения школьной столовой  
представителями Комиссии родительского контроля над организацией  
горячего питания**

Дата посещения 12.12.22

Ф. И. О. представителя комиссии Кондрашкина И. В.

Приём пищи (обед) обед

№ п/п	Основные показатели	Результаты	
		Да	Нет
1	Наличие мыла и антисептика для обработки рук при входе в пищеблок, столовую.	✓	
2	Наличие графика текущих и генеральных уборок помещений пищеблока, столовой.	✓	
3	Влажная уборка и обработка всех поверхностей проводится с применением дезсредств.	✓	
4	Сотрудники используют СИЗ (маска, перчатки).	✓	
5	Смена СИЗ проводится строго по графику.	✓	
6	Обработка обеденных столов проводится до и после каждого приёма пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.	✓	
7	Столовая посуда дезинфицируется после каждого использования путём погружения в дезраствор	✓	
8	Наличие десятидневного циклического меню.	✓	
9	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому.	✓	
10	Полновесность порций.	✓	
11	Санитарное состояние обеденного зала.	✓	
12	Опрос (анкетирование) обучающихся и их родителей (законных представителей) по ассортименту и качеству пищи.	✓	

Кондрашкина И. В.  
подпись

/Кондрашкина И. В./