Оценочный лист родительского контроля
Чек-лист оценки организации горячего питания
(Отметьте подходящий вариант)

1. Санитарно-техническое состояние обеденного зала и посуды

№	Вопрос для оценки	Да	Нет
1.1	Чистота в обеденном зале (полы, столы) соответствует санитарным нормам?	+	
1.2	Столовая посуда и приборы чистые, без дефектов?	+	
1.3	В зоне умывальников есть мыло, сушилки для рук (или полотенца)?	+	

2. Соответствие меню и документация

№	Вопрос для оценки	Да	Нет
2.1	Вывешенное на стенде меню соответствует фактически выданным блюдам?	+	
2.2	В меню указан вес порции для каждого блюда?	+	
2.3	Бракераж готовой продукции проведён (имеется запись в журнале)? запись о проведенном бракераже ведется фиктивно, обед в 12^{30}, а бракераж "снят" в 12^{30}		V

3. Контроль температуры блюд при выдаче (нормы указаны)

№	Вопрос для оценки (норматив)	Да	Нет
3.1	Первое блюдо (суп/борщ) при выдаче ребёнку было горячим — над тарелкой заметен пар, ребёнок ест его медленно/дует, посуда тёплая? (норма: не ниже 75°C)		+ V
3.2	Второе блюдо (гарнир с мясом/рыбой) при выдаче было горячим — от него идёт тепло, тарелка тёплая, ребёнок не жалуется, что «остыло»? (норма: не ниже 65°C)		+ V
3.3	Напиток (чай, компот, кисель) при выдаче был горячим — стакан/чашка тёплые, напиток парит, ребёнок пьёт небольшими глотками? (норма: не ниже 60°C)		+ V

4. Органолептическая оценка (качество пищи)

№	Вопрос для оценки	Да	Нет
4.1	Внешний вид блюд аппетитный, соответствует технологической карте (нет «подгорелости», «разваренности»)? салат из капусты по-домашнему не соответствует ТТК		+ V
4.2	Запах пищи естественный, без посторонних (кислых, затхлых) запахов?	+	

№	Вопрос для оценки	Да	Нет
4.3	Консистенция блюд однородная, соусы и подливы без комков?	+	

5. Условия для соблюдения гигиены детьми и посещаемость

№	Вопрос для оценки	Да	Нет
5.1	Созданы ли условия для мытья рук детьми перед едой (доступ к раковинам)?	+	
5.2	Выявлены ли нарушения правил личной гигиены детьми во время еды?		+
5.3	Наблюдается ли высокая «поедаемость» блюд (дети едят с аппетитом)?	+/–	+/–

6. Итоговое заключение

Общая оценка организации питания в день проверки (поставьте отметку):

☐ **Отлично** (все пункты «Да»)

☐ **Хорошо** (есть 1-2 замечания)

☑ **Удовлетворительно** (требуется доработка)

☐ **Неудовлетворительно** (грубые нарушения)

Замечания и предложения:

— Для выдачи салата используется одна общая тарелка на стол, а не порционные салатники.

Подписи членов комиссии:

1. Заместитель директора - Буханова Д.Н. _____
2. Родитель (законный представитель) Пелевина Н.С. _____
3. Родитель (законный представитель) Токарева Ю.Б. _____
4. Родитель (законный представитель) _____

Дата проверки: «26» 11 2026 г.

Время проверки: 12.00 – 12.40

— Для мытья посуды используются губки.

— На окнах отсутствуют сетки от насекомых.