



Сергей Сергеевич

Чек-лист общественного родительского контроля за организацией горячего питания в образовательной организации

Название организации: МОУ «СОШ им. Ю.А. Гагарина»

Руководитель организации и телефон: Егорова О.В. тел. 8(845-3)544550

Поставщик питания: ООО «Большая перемена»

Участники проведения мониторинга: Васильева Ж.С. класс 4Б.

Дата заполнения: 4.02. время заполнения 14:04.

№ 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? да
- 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). да
- 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. Обеденные столы чистые? да

3. Режим работы столовой.

- 1. Имеется ли график приема пищи. да
- 2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. да

4. Соблюдение требований по организации питания детей.

- 1. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? да
- 2. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? да

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

- 1. Наличие спец.одежды у сотрудников? да
- 2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). да
- 3. Использование при раздаче одноразовых перчаток. да
- 4. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. да
- 5. Наличие книги предложений и отзывов. да
- 6. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. да

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). да
- 3. Соответствие веса порций цикличному меню. да
- 4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? да
- 5. Визуальная оценка объема пищевых отходов после приема пищи. да. (мало)

Оценка визуальных и вкусовых качеств блюд:

Суп. Вкусный, наваристый. Котлета нежного
недосолена.

Предложения:

Подписи участников мониторинга:

Васильева

Участник мониторинга(родитель)

Васильева И.С. Васильева /

Бухгалтер (ответственная по питанию)

Оксент

/Стрельцова С.И./

