



# 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: Климова О.В. класс 55  
 Дата заполнения: 23.01.25 время заполнения 10:40

№ Показатель качества/вопросы Да/Нет

### 1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

- 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? ✓

### 2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

- 1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). ✓
- 2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). ✓
- 3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). ✓
- 4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. ✓
- 5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. ✓
- 6. Обеденные столы чистые? ✓

### 3. Режим работы столовой.

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

### 4. Соблюдение требований по организации питания детей.

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

### 5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

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

### 6. Оценка готовых блюд.

- 1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. ✓
- 2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). ✓
- 3. Соответствие веса порций цикличному меню. ✓
- 4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? ✓
- 5. Визуальная оценка объема пищевых отходов после приема пищи. 20%

Оценка визуальных и вкусовых качеств блюд:

Очень вкусный обед. Цвет вкуснее. Желоб превосходной.  
порции большие.

Предложения:

---

---

---

Подписи участников мониторинга:

Участник мониторинга(родитель) Князь / Князька В.А. /

Бухгалтер (ответственная по питанию) Снеж /Стрельцова С.И./

