



### 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: Соловьев М.С. класс 3Т

Дата заполнения: 29.01.21 время заполнения 19.15

№ 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).
- 3. Соответствие веса порций цикличному меню. да
- 4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?
- 5. Визуальная оценка объема пищевых отходов после приема пищи. н.е.от.

Оценка визуальных и вкусовых качеств блюд:

*Вкусерит замечательно, вкусом приотвелемо*

Предложения:

*Оставайтесь на том же уровне*

Подписи участников мониторинга:

Участник мониторинга(родитель)

*М.С.У.*

*Саловйва М.В.*

Бухгалтер (ответственная по питанию)

/Стрельцова С.И./

