



# 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: Обвинникова А.Е. класс 2а  
 Дата заполнения: 13.01.25 время заполнения 9:00

№ 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.  ~ 30%

Оценка визуальных и вкусовых качеств блюд:

Завтрак был вкусным, блюда горячие,  
многие дети ели с удовольствием,

Предложения:

Есть желание бы, чтобы сапожки были  
на столе

Подписи участников мониторинга:

Участник мониторинга(родитель) Овчин / Овчинникова С.Е.

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

