



**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: Курбанов Курбан класс 4.а

Дата заполнения: 22.01.25 время заполнения 13:08

№ 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? *нет*
- 4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? *нет*

**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. *нет*
- 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. *нет*

**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. *нет*
- 4. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. — *не ясно*
- 5. Наличие книги предложений и отзывов. — *не ясно*
- 6. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. *нет*

**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). *вкусно*
- 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*

Оценка визуальных и вкусовых качеств блюд:

Часто еда выглядит некрасиво, но  
мне лично нравится и-я того ее и  
ее едет. Кухня ест только некого, не  
Предложения: поменяй ее меню.

Салфетки, салфетки на столы.  
Новые поменяй блюда в меню.

Подписи участников мониторинга:

Участник мониторинга(родитель) Зурельков В.О Стрельцова С.И.

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

