



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: _____ 1 класс А
 Дата заполнения: 28.01.25 время заполнения 09.00.

№ 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.). удовл.
- 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.
- 4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? Да
- 5. Визуальная оценка объема пищевых отходов после приема пищи. сред.

Оценка визуальных и вкусовых качеств блюд:

Завтрак аппетитно выглядит,
заправка вкусная

Предложения:

Подписи участников мониторинга:

Участник мониторинга(родитель) Ушкова А. / _____ /

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

