



## 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: Чешарева С.А. класс 2D

Дата заполнения: 28.02.2025 время заполнения 09:36

№ 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. m 107.

Оценка визуальных и вкусовых качеств блюд:

Все вкусно, замечательно, записывать не

Предложения:

Валерии на столе

Подписи участников мониторинга:

Участник мониторинга(родитель) Чинарёва Е.Ф. Е.Ф. /

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

