



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: Бессуднова Е.Ю. класс 4 ас

Дата заполнения: 26.01.23 время заполнения 16:30

№ 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? -
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? не все

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. 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?
2. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

1. Наличие спец.одежды у сотрудников? есть
2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.).
3. Использование при раздаче одноразовых перчаток. не видно
4. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.
5. Наличие книги предложений и отзывов. есть
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).
3. Соответствие веса порций цикличному меню. порции достаточно большие.
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? не соответствует, у детей много экзотных.
5. Визуальная оценка объема пищевых отходов после приема пищи. Большое количество отходов.

Оценка визуальных и вкусовых качеств блюд:

Визуально блюдо выглядит достаточно презентабельно, второе (картофельное пюре с котлетой) - вкусное, особенно котлета. Комфорт хорошей температуры, но presentation - сделать более контрафированным.

Предложения:

Организовать систему накрытия столов тарелками, чтобы до детей пища доходила в теплом виде.

Подписи участников мониторинга:

Участник мониторинга(родитель)  / Бессурнова Е.А. /

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



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: Филиппкина С.Г. класс 4,Е

Дата заполнения: 26.01.23 время заполнения 15:29

№ 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?
3. Имеются средства для дезинфекции рук?
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.

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. Не видена
4. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.
5. Наличие книги предложений и отзывов. Да
6. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. Наличие салфеток обеспечивается

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)? Температура блюда теплая у детей холоднее
5. Визуальная оценка объема пищевых отходов после приема пищи. Многие дети не доводят чаш вовсе не едят.

Оценка визуальных и вкусовых качеств блюд:

Блюда очень вкусные, аппетитно выглядят

Предложения:

Хочу предложить пробовать с температурой подачи. У детей холодные блюда!

Подписи участников мониторинга:

Участник мониторинга(родитель)

[Подпись] / *Романкина С.В.*

Бухгалтер (ответственная по питанию)

/Стрельцова С.И./

