



# 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: Шанова Ириша А. класс 3В

Дата заполнения: 03.02.2022 время заполнения 14:30.

№ 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? *да*
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? *половина класса да*

## 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 *— не мною* прокаливание).
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. *— не вовремя*
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.).
3. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *да*
4. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.
5. Наличие книги предложений и отзывов.
6. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солоннок. *нет*

## 6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *нет, мягкой горюх*
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). *фрагментируется*
3. Соответствие веса порций цикличному меню. *даже много*
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *теплее*
5. Визуальная оценка объема пищевых отходов после приема пищи. *очень много, дети, и со временем, не едят!*

Оценка визуальных и вкусовых качеств блюд:

теплее, вкуснее, душистейшее, безусловно  
раздается дико, большая котлета - с мясом

Предложения:

порции можно и сократить за это гарнир,  
еду делать более густой! иначе ребенок не  
красиво, не так как дома, обжаривается,  
в столовую можно добавить в обед приносить  
еду / сладости в обед на обед или завтрак,

Подписи участников мониторинга:

держат в руках и не едят,  
свои порции. добавляет времени  
Участник мониторинга(родитель) И | Иванова ИА | обед

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

