



**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: Косирова Е.В. класс 3А

Дата заполнения: 11.09.24 время заполнения 14.15

№ 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. *не знаю*
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.). *чистое*
3. Использование при раздаче одноразовых перчаток.
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. *не видно*

**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)? *не горячее, ближе к теплу*
5. Визуальная оценка объема пищевых отходов после приема пищи. *среднее*

Оценка визуальных и вкусовых качеств блюд:

Визуально блюдо выдержано вкусно,  
аккуратно, выровнено по цвету, красиво,  
детально сделано.

Предложения:

Температурой решить повысить,  
первое блюдо остывшее

Подписи участников мониторинга:

Участник мониторинга(родитель) кот , Косенкова

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

