



**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: Семькина М.В. класс 1.6  
 Дата заполнения: 15.02.23 время заполнения 9:00

№ 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). *отличное*
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). *хорошее*
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.). *хорошее*
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. *на раздаче*

**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). *да*
3. Соответствие веса порций цикличному меню. *больше*
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *да*
5. Визуальная оценка объема пищевых отходов после приема пищи. *(больше порций, много остатков)*