



# 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: Мелищенко Ю.В. класс 2 А.

Дата заполнения: 16.03.23 время заполнения 9:45

№ 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. *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.). *удовл.*
- 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. *да*

### 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)? *да*
- 5. Визуальная оценка объема пищевых отходов после приема пищи. *~ 50г.*

Оценка визуальных и вкусовых качеств блюд:

Вид на вид аппетитная, чай и каша сварены,  
бюджетно, овсяная, легкая

Предложения:

---

---

---

---

Подписи участников мониторинга:

*Андр*

Участник мониторинга(родитель)

Ляшенко | Ляшенко Ю.В. |

Бухгалтер (ответственная по питанию)

*Сиб*

/Стрельцова С.И./

