



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: Жоманова И.А. класс 1В

Дата заполнения: 28.02.23 время заполнения 8¹⁵

№ Показатель качества/вопросы

Да/Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? ✓
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? ✓
3. Имеются средства для дезинфекции рук? ✓
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? ✓

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. ✓
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. ✓
6. Обеденные столы чистые? ✓

3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи. ✓
2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. ✓

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? ✓
2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). ✓
3. Использование при раздаче одноразовых перчаток. ✓
4. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. ✓
5. Наличие книги предложений и отзывов. ✓
6. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. ✓

6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. ✓
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). ✓
3. Соответствие веса порций цикличному меню. ✓
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? ✓
5. Визуальная оценка объема пищевых отходов после приема пищи.

Оценка визуальных и вкусовых качеств блюд:

Омлет помидор, теплый, вкусный. Пюречка
свежая, воздушная. Чай сладкий, вкусный. Торашек
зеленый, вкусный.

Предложения:

Подписи участников мониторинга:

Шош

Участник мониторинга(родитель)

Жомамова С.И.

Шош

Бухгалтер (ответственная по питанию)

Шош

/Стрельцова С.И./

