



**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: Лашенко Сергей Викторович класс 3А

Дата заполнения: 17.01.24 время заполнения 14.05

№ 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. нет проветривания
- 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.). удовлетворительное
- 3. Использование при раздаче одноразовых перчаток. ДА
- 4. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. —
- 5. Наличие книги предложений и отзывов. ДА
- 6. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. нет

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. соответствует
- 4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? остывают, если дети задерживаются
- 5. Визуальная оценка объема пищевых отходов после приема пищи. 30-50%

Оценка визуальных и вкусовых качеств блюд:

Тереховый суп вкусный, овощи протварены

картофельное пюре водянистое

Котлета рыбная вкусная, стойкого запаха рыбы

Предложения:

не присутствует

Наличие салатов и союмок

Накладывать при дегустации, чтобы не оставалось

Подписи участников мониторинга:

Участник мониторинга(родитель)

| Аншенико С.В. |

Бухгалтер (ответственная по питанию)

/Стрельцова С.И./

