



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: Терентьева Е. М. класс 2 м

Дата заполнения: 22.10.24 время заполнения 09:35

№ 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 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 да*
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). *да 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.). *да*
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). *да*
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. *да*

Оценка визуальных и вкусовых качеств блюд:

Ошмет боти очень вкусный. Температура приятная для принятия пищи.

Предложения:

Чай горячее и не такой сладкий

Подписи участников мониторинга:

Участник мониторинга(родитель)

Бухгалтер (ответственная по питанию)

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

/Терентьева Е.А.

[Handwritten signature]

/Стрельцова С.И./

