



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: Мажева В.А. класс 4Б
 Дата заполнения: 14.11.2023 время заполнения 15.10

№ 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, но не все*

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. *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.).
3. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *и слов сказано, т.е. стоит быть уже накрыта*
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. *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).
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. *30%*

Оценка визуальных и вкусовых качеств блюд:

Всё выглядит очень аппетитно. Вкус очень вкусный, ароматный, но - домашнему. В меню замечена сметана, но по факту её нет. Тесто, на мой вкус, суховат. Компот очень вкусный.

Предложения:

В целом, я осталась довольна.

Подписи участников мониторинга:

Участник мониторинга(родитель) *Евгень* | *В.А. Елизарова* |

Бухгалтер (ответственная по питанию) *Ольга* /Стрельцова С.И./

