



**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: Левченко Е.О. класс 4,1в"
 Дата заполнения: 30.10.23 время заполнения 15:23

№ 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? *нет*

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. *нет*

6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *нет*
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. *много*

Оценка визуальных и вкусовых качеств блюд:

Первое блюдо визуально выглядит хорошо и вкусно. Второе блюдо выглядит не очень хорошо, на вкус приемлемо. Коммент на вкус приемлемый

Предложения:

Группа для детей хотилось бы видеть более светлыми. Добавить гарнир, дети его не едят, не вкусная и выглядит плохо. Комменту поработать с цветом от гарнира. В ушах не много.

Подписи участников мониторинга:

Участник мониторинга(родитель) Мевченко Г.Д. 

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

