



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: Средюхова Ю.С., Терфюва Ю.А. класс 2А, 6А
 Дата заполнения: 18.11.24 время заполнения 8:40

№ 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:

Все понравилось

Предложения:

Подписи участников мониторинга:

Участник мониторинга(родитель) Сердюкова НС Петрова Ю.А

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

