



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: Уарева А.С. класс 1 В

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:

по рецептуре кашки - всё понравилось
и вкус и температура и запах.

Предложения:

Подписи участников мониторинга:

Участник мониторинга(родитель) У.К. | Чарев В.С.

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

