



## 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: Трищенко Анна класс 2 Е

Дата заполнения: 18.8.24 время заполнения 09:45ч

№ 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? - 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. - нет

### 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. шкала?

Оценка визуальных и вкусовых качеств блюд:

Блюда на завтраке, всё согласно списку  
меню, но за место вареного овоща мне  
предложение / замена свежими овощами (не перера-  
ботанными) (в нем больше витаминов) ботанками)

Предложения:

Включить свежий фрукт или овощи в  
каждый прием пищи (завтрак, обед, полдник)

Подписи участников мониторинга:

*Г.И.*

Участник мониторинга(родитель) \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

