



**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: Левобородова В.В. класс 4.а

Дата заполнения: 24.09.24 время заполнения 10:00

№ 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? не всегда

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. не всегда
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. не всегда

4. Соблюдение требований по организации питания детей.

1. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? не всегда
2. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? не всегда

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

1. Наличие спец.одежды у сотрудников?
2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.).
3. Использование при раздаче одноразовых перчаток. не всегда
4. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. не всегда
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). вкусно
3. Соответствие веса порций цикличному меню.
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? нет
5. Визуальная оценка объема пищевых отходов после приема пищи. 80% приготовленных и порционных блюд остается не употребленными.

Оценка визуальных и вкусовых качеств блюд:

Низ визуальное впечатление блюда отрицательное. По вкусовым характеристикам, вкусное. НО!!! Все остальное, что оставили, ахолоднее. Словесно из коллег, слышала

Предложения:

1. Раздача завтраков и обедов за столом раздачи непосредственно самим учителям.

2. Организовать раздачу завтраков и обедов в столовой, а не в холле.

Подписи участников мониторинга:

Участник мониторинга(родитель) Лобанова В.В.

Бухгалтер (ответственная по питанию) Стрельцова С.И.

