



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: Невикова ЕВ класс 10

Дата заполнения: 4.05.24 время заполнения 8:50

№ 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). 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. +

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? +
2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.).
3. Использование при раздаче одноразовых перчаток. не видно
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. да
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).
3. Соответствие веса порций цикличному меню. визуально да
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? да
5. Визуальная оценка объема пищевых отходов после приема пищи. ~ 30%.