



**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: Бенцеева Ж.А. класс 3. В

Дата заполнения: 18.04.24 время заполнения 9:35

№ 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? **да**

**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. **30%**

Оценка визуальных и вкусовых качеств блюд:

*Визуально все аппетитно выглядит*

Предложения:

Подписи участников мониторинга:

Участник мониторинга(родитель) *[Подпись]* / *Белышева Ж.А.* /

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

