

Чек-лист по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ
«Малокамалинская ООШ № 5»

Дата проведения проверки 6.03.2025

Количество присутствующих членов комиссии 5

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	соответств. 100%	завтрак
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	удовлетвор. санитарн. нормами 100%	
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	соблюдения 100%	буфет, колот. ложки, ср-ва
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	наличие 100% состояние удовлетв.	
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	≈ 16,71-100% - 1,7	
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	2 раза в год	9893, Центр гигиены и эпидемиологии, 23.02.2025
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	удовлетворен. ассортиментные блюда 98%	2% не любят молочные блюда
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	

Замечания и предложения по качеству питания

Замечаний нет

6.03 Твужка О. Э. 9/11
(дата) (ФИО) (подпись)

6.03 Ляшко О. В. 11/11
(дата) (ФИО) (подпись)

6.03 Колотилова Л. А. 11/11
(дата) (ФИО) (подпись)

6.03 Шестопалова Т. А. 11/11
(дата) (ФИО) (подпись)

6.03 Иванова И. И. 11/11
(дата) (ФИО) (подпись)