

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

Дата проведения проверки 07.09.2023 _____
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.	соответств. санитарн. нормам 100 %	
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	соблюдение 100 %	душная комната, мытье ст. ва
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	наличие 100% состояние удовлетвор.	
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	≈ 18,64 - 100 % - 1,8	
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	2 раза в год	ФБУЗ, Центр гигиены и эпидемиологии, г. Энгельс
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	удовлетворенность ассортиментом блюд - 100 %	
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100 %	

Замечания и предложения по качеству питания

Замечаний нет

07.09 | Тюжкая О. Э | _____
(дата) (ФИО) (подпись)

07.09 | Ляшко О. В | _____
(дата) (ФИО) (подпись)

07.09 | Чернышова Н. А | _____
(дата) (ФИО) (подпись)

07.09 | Хрюкина С. А | _____
(дата) (ФИО) (подпись)

07.09 | Шестопалова Т. А | _____
(дата) (ФИО) (подпись)