

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

Дата проведения проверки 11.04.2024

Количество присутствующих членов комиссии 5

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	соответствие - 100%	завтрак
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	соответствие санитарн. нормам 100%	
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	соблюдение - 100%	бумажные платки, мыло, ер-ва
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	наличие - 100% состояние удовлетворит.	
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	≈ 37,12 - 100% - 3,7	
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	2 раза в год	ФБУЗ, Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области, за последние 2 года
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 - 98%	2% детей не едят блюда из рыбы
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	

Замечания и предложения по качеству питания

Замечаний нет

11.04 | Тоукаев О.Э | [подпись]

(дата)

(ФИО)

(подпись)

11.04 | Ляшко О.В | [подпись]

(дата)

(ФИО)

(подпись)

11.04 | Колотилова Л.А | [подпись]

(дата)

(ФИО)

(подпись)

11.04 | Эрюшанова С.А | [подпись]

(дата)

(ФИО)

(подпись)

11.04 | Шестопалова Т.А | [подпись]

(дата)

(ФИО)

(подпись)