

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

Дата проведения проверки 13.03.2025 5
Количество присутствующих членов комиссии _____

№	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%	мытье рук, ср-ва бумага, полотенца
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.	≈ 12, 38 - 100%	1, 2
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	2 раза в год	ФБУЗ, центр качества и безопасности г. Хабаровск
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	удовлетворен- ность ассортимен- том блюд 100%	
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	

Замечания и предложения по качеству питания

Замечаний нет

13.03 | Тоукаев О.Э. | (дата) (ФИО) (подпись)

13.03 | Ляшко О.В. | (дата) (ФИО) (подпись)

13.03 | Колотилова Л.А. | (дата) (ФИО) (подпись)

13.03 | Шестякова Т.А. | (дата) (ФИО) (подпись)

13.03 | Иванова И.И. | (дата) (ФИО) (подпись)