

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

Дата проведения проверки 14.02.2025Количество 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%	молоч. ср-ва, бумага л. полот.
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	наличие - 100% состояние удов. удовлет.	
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	≈ 13,14 - 100%	1,3
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
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 любят молочные блюда
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	

Замечания и предложения по качеству питания

Замечаний нет

14.02	Тодмане О.Э	(подпись)
(дата)	(ФИО)	
14.02	Лыско О.В	(подпись)
(дата)	(ФИО)	
14.02	Колотилова Л.Н	(подпись)
(дата)	(ФИО)	
14.02	Исюткина Т.А	(подпись)
(дата)	(ФИО)	
14.02	Иванова И.И	(подпись)
(дата)	(ФИО)	