

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

Дата проведения проверки 14.03.2012 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%	буфет.испол. Любуш. ср-вз
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.	≈ 34,18-100%	- 3,4
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 блюда из рыбы
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	

Замечания и предложения по качеству питания

Замечаний нет

14.03 | Тоужае О. Э | (дата) | (ФИО) | (подпись)

14.03 | Лешко О. В | (дата) | (ФИО) | (подпись)

14.03 | Колошимова Л. А | (дата) | (ФИО) | (подпись)

14.03 | Брюшина С. А | (дата) | (ФИО) | (подпись)

14.03 | Шемонаева Т. А | (дата) | (ФИО) | (подпись)