

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

Дата проведения проверки 14.11.2024 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, ср-ва, бумажн. полотенца
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.	≈ 16,71 - 100% - 1,7	
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	2 раза в год	ФБУЗ, Центр гигиены и эпидемиологии г. Зауралья
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 ассортимента блюд 98%	не все дети любят блюда с молоком, из молока
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	

Замечания и предложения по качеству питания

Замечаний нет

14.11 | Тоужаев О.Э | (дата) | (ФИО) | (подпись)

14.11 | Мясико О.В | (дата) | (ФИО) | (подпись)

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

14.11 | Мещерякова Т.А | (дата) | (ФИО) | (подпись)

14.11 | Шфанова И.И | (дата) | (ФИО) | (подпись)