

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

Дата проведения проверки 16.11.2023 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 буль. колотенка
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.	≈ 32,16 - 100% - 3,2	
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	2 раза в год	ФБУЗ, Центр гигиены и эпидемиологии г. Завершне
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- та блюд - 98%	2 % детей не любят морковную запеканку
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	

Замечания и предложения по качеству питания

Замечаний нет

16.11 | Тюцкая О.Э | [подпись]
(дата) (ФИО) (подпись)

16.11 | Ляско О.В | [подпись]
(дата) (ФИО) (подпись)

16.11 | Колотилова Л.А | [подпись]
(дата) (ФИО) (подпись)

16.11 | Трюшкова С.А | [подпись]
(дата) (ФИО) (подпись)

16.11 | Мешопалова Т.А | [подпись]
(дата) (ФИО) (подпись)