

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

Дата проведения проверки 17.10.24 5
 Количество присутствующих членов комиссии _____

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	соответствие 100%	завтрак
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	соответствие, санитария, мерками 100%	
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	соблюдение 100%	румяне, ногти, моют, ср-ва
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	наличие - 100% соответствие 49об.символат.	
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	≈ 13,7%	
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.	удовлетворенность ассортиментом блюд - 97%	дети не любят блюда из рыбы
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	

Замечания и предложения по качеству питания

Замечаний нет

17.10 / Тоцкая О.Э / [подпись]
 (дата) (ФИО) (подпись)

17.10 / Ляшко О.В / [подпись]
 (дата) (ФИО) (подпись)

17.10 / Колошилова А.А / [подпись]
 (дата) (ФИО) (подпись)

17.10 / Шестопалова Т.А / [подпись]
 (дата) (ФИО) (подпись)

17.10 / Иванова И.И / [подпись]
 (дата) (ФИО) (подпись)