

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

Дата проведения проверки 17.11.2022 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.	соответств. санитар. нормам 100%	
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	соблюдение 100%	мыловз, ср-ва, бум. 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.	≈ 24, 13 100%	2, 4
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	2 раза в год	ФБУЗ, Центр гигиены и эпидемиологии г. Загорск
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 молока
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.		

Замечания и предложения по качеству питания

Замечаний нет

17.11 | Тюскама О.Е | [Подпись]
(дата) (ФИО) (подпись)

17.11 | Ляшко О.В | [Подпись]
(дата) (ФИО) (подпись)

17.11 | Черношова Н.А | [Подпись]
(дата) (ФИО) (подпись)

17.11 | Крюженина С.А | [Подпись]
(дата) (ФИО) (подпись)

17.11 | Местошанова Т.А | [Подпись]
(дата) (ФИО) (подпись)