

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

Дата проведения проверки 20.02.2025 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%	ежегод. ср-ва, бушлате, кофты
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.	~ 15,23 - 100% - 1,5	
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	2 раза в год	ФБУЗ, Центр гигиены и эпидемиологии г. Волгограда
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 - 94%, блюд - 94%	не соблюди бренд и розд. 3%
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	

Замечания и предложения по качеству питания

Замечаний нет

20.02, Тоцкая О.Э. (дата) (ФИО) (подпись)
20.02, Ляшенко О.В. (дата) (ФИО) (подпись)
20.02, Колупинова Л.А. (дата) (ФИО) (подпись)
20.02, Шестюналова Т.А. (дата) (ФИО) (подпись)
20.02, Иванова И.И. (дата) (ФИО) (подпись)