

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

Дата проведения проверки 20.03.2025
Количество присутствующих членов комиссии 5

№	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 санитарн. нормам 100%	
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	соблюдение 100%	средства личной гигиены. 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.	215,42 - 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 в Зауралье"
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 едят блюда из рыбы
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	

Замечания и предложения по качеству питания

Замечаний нет

20.03 / Тоузкая О.Е. / (дата) (ФИО) (подпись)

20.03 / Ляшко О.В. / (дата) (ФИО) (подпись)

20.03 / Колотилова Л.А. / (дата) (ФИО) (подпись)

20.03 / Шестопалова Т.А. / (дата) (ФИО) (подпись)

20.03 / Иванова И.И. / (дата) (ФИО) (подпись)