

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

Дата проведения проверки 21.11.2024 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%	метод. ср-ва бумаге, полот.
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.	≈ 14,73 - 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. 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 блюд и ассортиментом 97%	не все любят мясные блюда.
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	

Замечания и предложения по качеству питания

Замечаний нет

21.11 / Тождиев О.Э / (дата) (ФИО) (подпись)

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

21.11 / Колотникова Л.А / (дата) (ФИО) (подпись)

21.11 / Местопанова Т.А. / (дата) (ФИО) (подпись)

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