

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

Дата проведения проверки 22.05.2025

Количество присутствующих членов комиссии 5

| №  | Основные показатели (критерии)                                                                                                                                                               | Степень соблюдения (выполнения) показателей, %         | Примечания                                                        |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 1. | Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.                                                                                                                                            | соответств.<br>100%                                    | завтрак                                                           |
| 2. | Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.                                           | соответств.<br>санитарный<br>нормам<br>100%            |                                                                   |
| 3. | Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.                                                                                                                                       | соблюдение<br>100%                                     | много ср-ва<br>бумаг т.п.                                         |
| 4. | Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.                                                                                                    | наличие - 100%<br>состояние<br>удовлетворит.           |                                                                   |
| 5. | Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.                                                                                                                                               | ≈ 12,41 - 100%                                         | - 1,2                                                             |
| 6. | Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.                                                                      | 2 раза в год                                           | РБУЗ, Центр<br>гигиены и<br>эпидемиологии<br>и дерматовенерологии |
| 7. | Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей. | удовлетворен-<br>ность ассорти-<br>ментом<br>блюд 100% |                                                                   |
| 8. | Информирование родителей и детей о здоровом питании.                                                                                                                                         | 100%                                                   |                                                                   |

Замечания и предложения по качеству питания

| Замечаний нет |                  |             |
|---------------|------------------|-------------|
| 22.05         | Троцкая О. Э     | Троцкая     |
| (дата)        | (ФИО)            | (подпись)   |
| 22.05         | Мешков О. В      | Мешков      |
| (дата)        | (ФИО)            | (подпись)   |
| 22.05         | Колотникова А. А | Колотникова |
| (дата)        | (ФИО)            | (подпись)   |
| 22.05         | Мешковская Т. А  | Мешковская  |
| (дата)        | (ФИО)            | (подпись)   |
| 22.05         | Щакина И. И      | Щакина      |
| (дата)        | (ФИО)            | (подпись)   |