

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

Дата проведения проверки 26.12.2024 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%	булкане. полот. полотн. ер-ва
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.	≈ 15,44 - 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. Заводск" ИИ
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 100%	
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	

Замечания и предложения по качеству питания

Замечаний нет

26.12 / Тоскунаев О.Э / (дата) (ФИО) (подпись)
 26.12 / Мясников О.В / (дата) (ФИО) (подпись)
 26.12 / Колотилова Л.А / (дата) (ФИО) (подпись)
 26.12 / Шестопалова Т.А / (дата) (ФИО) (подпись)
 26.12 / Иванова И.И / (дата) (ФИО) (подпись)