

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

Дата проведения проверки 27.10.22

5

Количество присутствующих членов комиссии _____

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	соответствие 100%	завтрак
	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие ковров и т.п.	соответствие сан. нормы 100%	
	Состояние соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	соблюдение 100%	использ. ср-ва, бум. полотен.
	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	наличие - 100% состояние удовлетвор.	
	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	X 16,11 100%	- 1,6
	Результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	2 пробы в год	ФБУЗ, Центр гигиены и эпидемиологии - Зауральский
7	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам анкетного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	удовлетворенность ассортиментом Бюджет - 98%	2% детей не любят блюда из мяса
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.		

Замечания и предложения по качеству питания

Замечаний нет

27.10 | Точка О.Е. | [Подпись]
(дата) (ФИО) (подпись)

27.10 | Андреев О.В. | [Подпись]
(дата) (ФИО) (подпись)

27.10 | Гермошова Н.А. | [Подпись]
(дата) (ФИО) (подпись)

27.10 | Крюкова С.А. | [Подпись]
(дата) (ФИО) (подпись)

27.10 | Мстиславова Т.А. | [Подпись]
(дата) (ФИО) (подпись)