

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

Дата проведения проверки 28.11.2024  
Количество присутствующих членов комиссии 5

№	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%	мыль, ср-ва дезинфекции
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, 12 - 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. Астрахань
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	удовлетворен ассортиментом блюд 98%	не любяли блюда из мака, творога
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	

Замечания и предложения по качеству питания

Замечаний нет

28.11 / Тоужаев О.Э / [Подпись]  
(дата) (ФИО) (подпись)

28.11 / Мяшко О.В / [Подпись]  
(дата) (ФИО) (подпись)

28.11 / Колотилова И.А / [Подпись]  
(дата) (ФИО) (подпись)

28.11 / Тхестоманов Т.А / [Подпись]  
(дата) (ФИО) (подпись)

28.11 / Иванова И.И / [Подпись]  
(дата) (ФИО) (подпись)