

Чек-лист по родительскому контролю за организацией горячего питания

в МБОУ «Переясловская ООШ № 9»

Дата проведения проверки 22.03.24г

Количество присутствующих членов комиссии 4.

| № | Основные показатели (критерии) | Степень соблюдения (выполнения) показателей, % | Примечание |
|---|--|--|----------------------------------|
| 1 | Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню | Да 100% | |
| 2 | Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п. | Да 100% | |
| 3 | Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися. | Да 100% | |
| 4 | Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд. | Да 100% | |
| 5 | Объем и вид пищевых отходов после приема пищи. | 10-15% | |
| 6 | Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд. | 2 раза в год. | ФБУЗ. Центр имени Г. Захарьковой |
| 7 | Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей. | 85-95% | |
| 8 | Информирование родителей и детей о здоровом питании. | | |

Замечания и предложения по качеству питания

22.03.24г. Антонова Н.В. | Антонова

(дата)

(ФИО)

(подпись)

22.03.24г. Тихонова С.А. | [Подпись]

(дата)

(ФИО)

(подпись)

22.03.24г. Травенчик Н.В. | [Подпись]

(дата)

(ФИО)

(подпись)

22.03.24г. Кутышская Е.Н. | [Подпись]

(дата)

(ФИО)

(подпись)