

**Чек-лист по родительскому контролю за организацией горячего питания
в МБОУ «Переясловская ООШ № 9»**

Дата проведения проверки 4.12.23₂

Количество присутствующих членов комиссии _____

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
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 гигиены и эпидемиологии
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	85 - 90%	
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.		

Замечания и предложения по качеству питания

4.12.23₂ | Тихонова С.А. | [Подпись]
(дата) (ФИО) (подпись)

4.12.23₂ | Антонова Н.В. | антонова
(дата) (ФИО) (подпись)

4.12.23₂ | Тробошкин Н.В. | б
(дата) (ФИО) (подпись)

4.12.23₂ | Кутышская Л.Н. | б
(дата) (ФИО) (подпись)

_____/_____/_____
(дата) (ФИО) (подпись)