

Чек-лист по родительскому контролю за организацией горячего питания

в МБОУ « Переясловская ООШ № 9»

Дата проведения проверки 28.02.24г.

Количество присутствующих членов комиссии _____

№	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 гигиены и эпидемиологии г. Ярославль
7	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	80 - 95%	
8	Информирование родителей и детей о здоровом питании.		

Замечания и предложения по качеству питания

28.02.24г. Тихонова С.А. | [Подпись]
 (дата) (ФИО) (подпись)
28.02.24г. Антонова Н.В. | [Подпись]
 (дата) (ФИО) (подпись)
28.02.24г. Травенник Н.Р. | [Подпись]
 (дата) (ФИО) (подпись)
28.02.24г. Куртимова Т.Н. | [Подпись]
 (дата) (ФИО) (подпись)