

Чек-лист по родительскому контролю за организацией горячего питания

в МБОУ «Переясловская ООШ № 9»

Дата проведения проверки 26.01.24

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.	СРБУЗ 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.	85 - 90%	
8	Информирование родителей и детей о здоровом питании.		

Замечания и предложения по качеству питания

26.01.24 Тихонова С.А.

(дата)

(ФИО)



(подпись)

26.01.24 Антонова Н.В.

(дата)

(ФИО)

Антонова

(подпись)

26.01.24 Травенских М.В.

(дата)

(ФИО)

Т

(подпись)

26.01.24 Хутишская Т.Н.

(дата)

(ФИО)

Х

(подпись)