

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

Дата проведения проверки 20.10.23г. \_\_\_\_\_  
Количество присутствующих членов комиссии 4 \_\_\_\_\_

№	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 пробы в год.	ФБУЗ. Центр гигиены и эпидемиологии 2. Заозерной
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

20.10.23г. Травенник Н.В. | \_\_\_\_\_  
(дата) (ФИО) (подпись)

20.10.23г. Антонова Н.В. | Антонова  
(дата) (ФИО) (подпись)

20.10.23г. Тихонова С.А. | \_\_\_\_\_  
(дата) (ФИО) (подпись)

20.10.23г. Кутимская Я.Н. | Кутимская  
(дата) (ФИО) (подпись)

20.10.23г. | \_\_\_\_\_  
(дата) (ФИО) (подпись)