

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

Дата проведения проверки 22.09.23г
 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 раза в год.	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии 2. Заозёрной
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

22.09.23г | Тихонова С.А. | [Подпись]
 (дата) (ФИО) (подпись)

22.09.23г | Гуровенчик И.В. | [Подпись]
 (дата) (ФИО) (подпись)

22.09.23г | Антонова Н.В. | антонова
 (дата) (ФИО) (подпись)

22.09.23г | Кутимская Ю.Н. | Кутимская
 (дата) (ФИО) (подпись)

_____ | _____ | _____
 (дата) (ФИО) (подпись)