

Проверочный чек-лист 5.
по Родительскому контролю за организацией
горячего питания в МБОУ «ЕОШ N 4»

Дата 19.01.2026

завтрак 12-17 лет

Члены комиссии: Шилова И.В., Транкова Н.А.
Кастенкова Е.Н.

Цель: контроль за выбором и хранением суточной порции в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с СанПиН.
Проверка вкусовых качеств горячего питания

	Основные показатели (критерии)	примечание
1	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	соответствует: вареники с картошкой, каша с молоком, мед, апельсины.
2	Санитарно-техническое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели	зал чистой, посуда без сколов, мебель в хорошем состоянии.
3	Условия соблюдения личной гигиены обучающихся.	средства для обработки рук, имеются, руки моют.
4	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников организации питания.	имеется перчатки, фартук на голове колпак!
5	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	отходы > 10%
6	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворительность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	старшеклассники с удовольствием едят вареники.
7	Информирование родителей и детей о здоровом питании	сайт, раскладевидный, меню на двери буфета

Результаты проверки:

1. Отбор и хранение суточной пробы в полном объеме, согласно утвержденному методу в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Члены комиссии:

Костенкова ЕН ОК
Шилова И. В. ИФ
Транкова Н. А. ИФ 2