

Проверочный чек-лист *1*
по Родительскому контролю за организацией
горячего питания в МБОУ «ЕОШ N 4»

Дата *23.09.2025* *обед, 7-12 лет*

Члены комиссии: *Костенкова Е.Н. Баикова Т.А. Шилова И.В.*

Цель: *Проверка вкусовых качеств и соответствия
горячего питания требованиям СанПиН*

	Основные показатели (критерии)	примечание
1	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	<i>соответствует</i> <i>суп с рыбными фрикадельками</i> <i>пельменами мясными</i> <i>вкусгрет</i> <i>компот из черносмыва</i>
2	Санитарно-техническое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели	<i>зал чистый, посуда</i> <i>без сколов, мебель и</i> <i>посуда в хорошем</i> <i>состоянии</i>
3	Условия соблюдения личной гигиены обучающимися.	<i>средства для обработки</i> <i>рук имеются, все</i> <i>учащиеся мою руки</i>
4	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников организации питания.	<i>имеются куртки,</i> <i>фартук, колпак на</i> <i>голове</i>
5	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	<i>порции съедаются</i> <i>не полностью, отхода</i> <i>20%</i>
6	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворительность ассортимента и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	<i>Ребята с удовольствием</i> <i>едят пельмени, много</i> <i>и нравится, суп едят</i> <i>не все (т.к. не все</i> <i>любит рыбу)</i>
7	Информирование родителей и детей о здоровом питании	<i>сайт, доска объявлений</i> <i>лично размещено на</i> <i>двери у входа в буфет.</i>

Результаты проверки:

Организация горючего
и бытия осуществляется с
соблюдением санитарно-
эпидемиологических требований

Члены комиссии:

Косенкова Е.Н. ЕЛ
Басикова Н.А. ТМШ
Шилова И.В. ШР