

Чек-лист
проверки комиссией по родительскому контролю
организации и качества горячего питания обучающихся
в МАОУ Омутинская СОШ №2

Дата, время: 15.09.26

Комиссия по контролю за организацией и качеством горячего питания в составе (Ф.И.О.):

1. Шевникова Елена Александровна
2. Сарсиева Наталья Сергеевна
3. Петанов Светлана Ивановна
4. _____

№ п/п	Критерии оценивания	Да	Нет
1.	Наличие утверждённого меню в столовой	✓	
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	✓	
3.	Наличие в меню продуктов, обогащенных микроэлементами и витаминами	✓	
4.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов		✓
5.	Соответствие подаваемых блюд нормам СанПиН (соблюдены ли температурный режим на раздаче и на столах во время приема пищи обучающимися)	✓	
6.	Соответствие веса порций нормам СанПиН (соответствие веса контрольной порции порциям на столах)	✓	
7.	Наличие графика приема пищи	✓	
8.	Качество сервировки столов	✓	
9.	Состояние посуды и столовых приборов в столовой (количество, целостность, чистота)	✓	
10.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	✓	
11.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук и контроль их использования	✓	
12.	Контроль организации питания со стороны учителей, ответственного за питание, классных руководителей и администрации школы	✓	
13.	Внешний вид приготовленных блюд	✓	
14.	Оценка вкусовых качеств приготовленных блюд (в случае дегустации)	✓	
15.	Внешний вид сотрудников столовой (обязательное ношение головных уборов, фартуков и перчаток)	✓	
16.	Опрос детей после приема пищи о качестве горячего питания	✓	

17. Оценка поедаемости блюд.
Отметить блюда, которые были съедены в меньшей степени,
а какие в большей степени

✓

Комиссия:

Мер

/ Мельникова Е.А.

Вар

/ Железов Н.С.

Ж

/ Ретанов С.И.

/ /