

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

Дата, время: 14.11.2024, 08:00

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

1. Ромашкина Оксана Николаевна родитель
2. Жукова Елена Владимировна родитель
3. Морозова Наталья Александровна ответств. по питанию
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 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)	+(4)	
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	в меньшей степени - филе миньон в большей - выпечка: пирог, чай.	
-----	--	---	--

Комиссия:

<u>Громов</u>	/ <u>Романичева О. Н.</u> /
<u>Гайф</u>	/ <u>Гайкина М. В.</u> /
<u>Мор</u>	/ <u>Торосова Н. А.</u> /
_____	/ _____ /