

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

Дата, время: 23 сентября 2026г. 10⁰⁰

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

1. Пуртова Наталья Алексеевна
2. Паршин Сант Никитович
3. Будяков Александр Степанович
4. Михайлов Иван Владимирович
5. Мисенская Наталья Александровна

№ п/п	Критерии оценивания	Да	Нет
1.	Наличие утверждённого меню в столовой	✓✓✓✓✓ 23.09.26	
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	✓✓✓✓✓ 23.09.26	
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)	✓✓✓✓✓	
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	VV	VVV
-----	--	----	-----

Комиссия:

<u>Пуртова Н.А</u>	<u>А.А</u>
<u>Морозов С.Н</u>	<u>кари</u>
<u>Григорьев М.И</u>	<u>Б</u>
<u>Михайлов Ю.В</u>	<u>Жуков</u>
<u>Михайлова Н.А.</u>	<u>Б.А</u>