

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

Дата, время: 12.03.2025г

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

1. Трубякова Валентина Владимировна
2. Полерина Александра Николаевна
3. Михайлова Ольга Григорьевна
4. Петашко Светлана Ивановна

№ 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)	✓✓✓	
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:

Третьякова Е.В. / ТМ
Андреева А.И. / Андр
Михайлова О.Т. / Мих
Петанов С.И. / Пет

