

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

Дата, время: 24 сентября 2026г 10⁵⁵

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

1. Ромашкина Оксана Николаевна
2. Римикова Алла Сергеевна
3. Махалина Екатерина Валерьевна
4. _____

№ п/п	Критерии оценивания	Да	Нет
1.	Наличие утверждённого меню в столовой	VVV 24.09.26	
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	VVV 24.09.26	
3.	Наличие в меню продуктов, обогащенных микроэлементами и витаминами	VVV	
4.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	VVV	
5.	Соответствие подаваемых блюд нормам СанПиН (соблюдены температурный режим на раздаче и на столах во время приема пищи обучающимися)	VVV	
6.	Соответствие веса порций нормам СанПиН (соответствие веса контрольной порции порциям на столах)	VVV	
7.	Наличие графика приема пищи	VVV	
8.	Качество сервировки столов	VVV	
9.	Состояние посуды и столовых приборов в столовой (количество, целостность, чистота)	VVV	
10.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	VVV	
11.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук и контроль их использования	VVV	
12.	Контроль организации питания со стороны учителей, ответственного за питание, классных руководителей и администрации школы	VVV	
13.	Внешний вид приготовленных блюд	VVV	
14.	Оценка вкусовых качеств приготовленных блюд (в случае дегустации)	VVV	
15.	Внешний вид сотрудников столовой (обязательное ношение головных уборов, фартуков и перчаток)	VVV	
16.	Опрос детей после приема пищи о качестве горячего питания	VVV	

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

Комиссия:

<u>Роминцева О.Н.</u>	/	<u>Григор</u>	/
<u>Филиппова Н.С.</u>	/	<u>Григор</u>	/
<u>Шаманова Е.В.</u>	/	<u>Шаман</u>	/
_____	/	_____	/