

**Чек-лист**  
**по родительскому контролю за организацией горячего питания в**  
**МБОУ «Большеключинская ООШ №4»**

Дата проведения проверки 05.11.2024 г

Количество присутствующих членов комиссии 3 чел

№	Основные показатели (критерии)	Выполнение показателей		
		соответствует	частично соответствует	не соответствует
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	+		
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	+		
3.	Условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	+		
4.	Наличие и состояние специализированной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	+		
5.	Санитарное состояние посуды, инвентаря.	+		
6.	Соблюдение температуры подачи блюд.	+		
7.	Порционирование готовых блюд в одноразовых перчатках.	+		

Замечания и предложения по качеству питания

*нет*

<u>05.11.24</u>	<u><i>[подпись]</i></u>	<u>Иванов Е А</u>
(дата)	(ФИО)	(подпись)
<u>05.11.24</u>	<u><i>[подпись]</i></u>	<u>Шабалин А А</u>
(дата)	(ФИО)	(подпись)
<u>05.11.24</u>	<u><i>[подпись]</i></u>	<u>Семин Р И</u>
(дата)	(ФИО)	(подпись)