Чек-лист

по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ «Большеключинская ООШ№4»

Дата проведения проверки 09.01.2024г

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 гигиеныобучающимися.	+		
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

09.01.24 Иванова Е.А. /
(дата) (ФИО) (подпись)

09.01.24 / Лещук К.И. / Лещук
(дата) (ФИО) (подпись)

09.01.24 / Шабаева В.А / Шаб
(дата) (ФИО) (подпись)