

Чек-лист

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

Дата проведения проверки 10.03.2025 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

10.03.2025, *[подпись]* Иванова Е.А.
(дата) (ФИО) (подпись)

10.03.2025 *[подпись]* Лесуня К.У
(дата) (ФИО) (подпись)

10.03.2025 *[подпись]* Магаева А.А
(дата) (ФИО) (подпись)