

Проверочный чек-лист
по Родительскому контролю за организацией
горячего питания в МБОУ «ЕОШ N 4»

Дата 21.11.2024

обед, 12-17 лет

Члены комиссии: Григорьева С.В., Шилова Ч.В., Костенкова Е.И.

Цель: Проверка вкусовых качеств и соответствие
прямого питания требованиям Сан Пин

	Основные показатели (критерии)	примечание
1	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	Соответствует обед включает, суп с рыбными фрика- дельками, пюре из мясного, компот из черной смородины и изюмом.
2	Санитарно-техническое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели	зал чистой посуды без сколов, мебели и посуда в хорошем состоянии.
3	Условия соблюдения личной гигиены обучающимися.	средства для обработки рук имеются, все учащиеся моют руки.
4	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников организации питания.	имеются перчатки, фартук, колпак на голову.
5	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	Порции следуют не полностью, отходов 30%
6	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворительность ассортимента и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	Ребенок с удовольствием едет пюре, блюда нравятся, суп едет не все (т.к. не очень любит рыбу)
7	Информирование родителей и детей о здоровом питании	сайт, доска объявлений меню расположено на двери у входа в буфет.

Результаты проверки: Организация горячего
питания осуществляется с
соблюдением санитарно-
эпидемиологических требований

Члены комиссии:

Григорьевы Е. В.

Шилова И. В.

Жастенкова Е. Н.

Е. Г. Грин

Минин

Е. Л.