

Проверочный чек-лист 6.  
по Родительскому контролю за организацией  
горячего питания в МБОУ «ЕОШ N 4»

Дата 13.02.2025

обед 12-17 лет

Члены комиссии: Бригирева Е.В., Милова Ч.В., Костыков Е.И.

Цель: Проверка вкусовых качеств и соответствие горячего питания требованиям Сан.Кни

|   | Основные показатели (критерии)                                                                                                                                                                  | примечание                                                                                                                                                                                                        |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню                                                                                                                                                | <u>соответствует</u><br><u>обед: салат из свежих</u><br><u>овунов с луком,</u><br><u>брок с капустой и</u><br><u>картофель,</u><br><u>пельмени рубленые,</u><br><u>отварные, макароны</u><br><u>из ялов, хлеб</u> |
| 2 | Санитарно-техническое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели                                                                                                          | <u>зал чистый, посуды</u><br><u>без сколов, мебели</u><br><u>и</u><br><u>посуда в хорошем</u><br><u>состоянии</u>                                                                                                 |
| 3 | Условия соблюдения личной гигиены обучающимися.                                                                                                                                                 | <u>средства для обработки</u><br><u>рук, все обучающиеся</u><br><u>моют руки.</u>                                                                                                                                 |
| 4 | Наличие и состояние спецодежды у сотрудников организации питания.                                                                                                                               | <u>имеются перчатки,</u><br><u>фартук, кофак</u><br><u>на шее.</u>                                                                                                                                                |
| 5 | Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.                                                                                                                                                  | <u>порции следуются</u><br><u>не полностью,</u><br><u>отходы &lt; 30%</u>                                                                                                                                         |
| 6 | Вкусовые предпочтения детей, удовлетворительность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей. | <u>ребята с удовольствием</u><br><u>еат</u><br><u>рубленые пельмени</u><br><u>и салат из овощей,</u><br><u>первые блюда не</u><br><u>все едят.</u>                                                                |
| 7 | Информирование родителей и детей о здоровом питании                                                                                                                                             | <u>сайт, раск</u><br><u>объявления, у</u><br><u>входа в буфет</u>                                                                                                                                                 |

Результаты проверки: Организация питания  
осуществляется с соблюдением  
Сан Пин

Члены комиссии: Еришова Е. В. Ериш  
Шутова И. В. Шу  
Костенкова Е. Н. К