

**Чек-лист
по родительскому контролю за организацией горячего питания
в МБОУ Гимназия № 2 г. Заозерного**

Дата проведения проверки 01.04.2024
Количество присутствующих членов комиссии 4

| № | 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

01.04.24 / Детинкина О.С. / [Подпись]
(дата) (ФИО) (подпись)

01.04.24 / Манохина Е.Г. / [Подпись]
(дата) (ФИО) (подпись)

01.04.24 / Кувекко Е.В. / [Подпись]
(дата) (ФИО) (подпись)

01.04.24 / Прибега Е.В. / [Подпись]
(дата) (ФИО) (подпись)