

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

Дата проведения проверки 03.04.2024  
 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

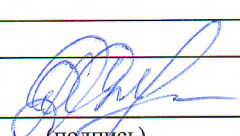
---

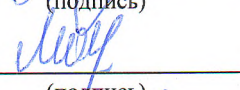


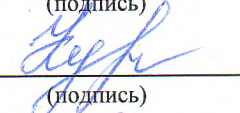
---

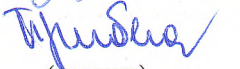


---

03.04.24 / Детинкина О.С. /   
 (дата) (ФИО) (подпись)

03.04.24 / Манохина Е.Г. /   
 (дата) (ФИО) (подпись)

03.04.24 / Кувеко Е.В. /   
 (дата) (ФИО) (подпись)

03.04.24 / Прибега Е.В. /   
 (дата) (ФИО) (подпись)