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

Дата проведения проверки 17.01.2024
Количество присутствующих членов комиссии 4

№	Основные показатели (критерии)	Выполнение показателей		
		соответствует	частично соответствует	не соответствует
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	V		
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	V		
3.	Условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	V		
4.	Наличие и состояние специализированной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	V		
5.	Санитарное состояние посуды, инвентаря.	V		
6.	Соблюдение температуры подачи блюд.	V		
7.	Порционирование готовых блюд в одноразовых перчатках.	V		

Замечания и предложения по качеству питания

17.01.24 / Детинкина О.С. / _____
(дата) (ФИО) (подпись)

17.01.24 / Манохина Е.Г. / _____
(дата) (ФИО) (подпись)

17.01.24 / Кувеко Е.В. / _____
(дата) (ФИО) (подпись)

17.01.24 / Прибега Е.В. / _____
(дата) (ФИО) (подпись)