

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

Дата проведения проверки _____

Количество присутствующих членов комиссии _____

№	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 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

_____/_____/_____
 (дата) (ФИО) (подпись)

_____/_____/_____
 (дата) (ФИО) (подпись)

_____/_____/_____
 (дата) (ФИО) (подпись)

_____/_____/_____
 (дата) (ФИО) (подпись)