

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

Дата проведения проверки 03.03.2025 4
 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 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

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

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

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

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