

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

Дата проведения проверки 08.11.2024
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

<u>08.11.24</u> (дата)	<u>Детинкина О.С.</u> (ФИО)	/ <u></u> (подпись)
<u>08.11.24</u> (дата)	<u>Манохина Е.Г.</u> (ФИО)	/ <u></u> (подпись)
<u>08.11.24</u> (дата)	<u>Кувекко Е.В.</u> (ФИО)	/ <u></u> (подпись)
<u>08.11.24</u> (дата)	<u>Прибега Е.В.</u> (ФИО)	/ <u></u> (подпись)