

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

Дата проведения проверки 14.11.2024 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

<u>14.11.24</u>	Детинкина О.С.	/ 
(дата)	(ФИО)	(подпись)
<u>14.11.24</u>	Манохина Е.Г.	/ 
(дата)	(ФИО)	(подпись)
<u>14.11.24</u>	Кувеко Е.В.	/ 
(дата)	(ФИО)	(подпись)
<u>14.11.24</u>	Прибега Е.В.	/ 
(дата)	(ФИО)	(подпись)