

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

Дата проведения проверки 18.04.2025  
 Количество присутствующих членов комиссии 4

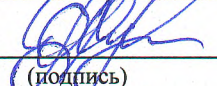
№	Основные показатели (критерии)	Выполнение показателей		
		соответствует	частично соответствует	не соответствует
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	✓		
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие 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.	✓		

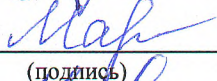
Замечания и предложения по качеству питания

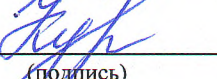
---

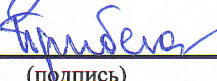


---

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

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

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

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