

**Проверочный Чек-лист, по родительскому контролю  
за организацией горячего питания в**

**МАОУ «Краснослободская СОШ»**

Основания: Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4. 3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"; Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г».

П.п.	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	100%	
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	100%	
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	100%	
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	10%	много отходов супа, т.е. большой объем перцис
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	100%	
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	100%	
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	100%	
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100%	в мессенджерах, сайт школы

17.11.23 / Богатирева А.В. / Фу (дата) (ФИО) (подпись)

17.11.23 / Смокина А.В. / Сул (дата) (ФИО) (подпись)

17.11.23 / Лажмина Д.С. / Лаж (дата) (ФИО) (подпись)

17.11.23 / Емешева О.Н. / Ем (дата) (ФИО) (подпись)

17.11.23 / Лажмина О.С. / Лаж (дата) (ФИО) (подпись)