

**Проверочный Чек-лист, по родительскому контролю
за организацией горячего питания в МОУ СОШ № 3**

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.	100%	
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	20 л	
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.		
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	омлет, котлеты, каша рисовая	
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	имеется стенд	

03.10.22 / Миронова М.С. / [подпись]
 (дата) (ФИО) (подпись)

_____/_____/_____
 (дата) (ФИО) (подпись)

_____/_____/_____
 (дата) (ФИО) (подпись)

_____/_____/_____
 (дата) (ФИО) (подпись)

_____/_____/_____
 (дата) (ФИО) (подпись)