

**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.	80 %	
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	100 %	
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.	90 %	
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	100 %	

27.10.25 / Томашкина О.С. / [подпись]
(дата) (ФИО) (подпись)

27.10.25 / Стежкина И.В. / [подпись]
(дата) (ФИО) (подпись)

27.10.25 / Зорникова А.С. / [подпись]
(дата) (ФИО) (подпись)

27.10.25 / Савенкова Л.Н. / [подпись]
(дата) (ФИО) (подпись)

26.10.25 / Соколов И.А. / [подпись]
(дата) (ФИО) (подпись)