

**Проверочный чек-лист по родительскому контролю за организацией горячего питания в БОУ «Тарская гимназия № 1»**

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».

№	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения показателей, в %	Примечание
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.	50	
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.	не все любят творог, подливки	
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании	100	

16.10 / Оконешникова И.С. / 1 / Оконешникова И.С.  
(дата) (ФИО) (подпись)

16.10 / Оконешников С.О. / 1 / Оконешников С.О.  
(дата) (ФИО) (подпись)

16.10 / Бабкина М.А. / 1 / Бабкина М.А.  
(дата) (ФИО) (подпись)

16.10 / Мамыкина З.А. / 1 / Мамыкина З.А.  
(дата) (ФИО) (подпись)