

**Проверочный Чек-лист по родительскому контролю
за организацией горячего питания в МКОУ
«Тугтунская СОШ имени Б.Б. Дорджиева»**

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.	соответствует 100%	
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	соответствует 100%	
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	соблюдены 100%	
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	имеется	
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	5%	
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.	удовлетворены 100%	
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	Да, инф-т 100%	

14.09.22 Мамаева Д.Б. | [подпись] (дата) (ФИО) (подпись)

14.09.22 Мутулов В.Д. | [подпись] (дата) (ФИО) (подпись)

14.09.22 Манжуева Н.Н. | [подпись] (дата) (ФИО) (подпись)

14.09.22 Манжета М.Р. | [подпись] (дата) (ФИО) (подпись)

/ /

**Проверочный Чек-лист по родительскому контролю
за организацией горячего питания в МКОУ
«Тугтунская СОШ имени Б.Б. Дорджиева»**

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.	соответствует	
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.	соблюдены 100%	
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	имеется	
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	5%	
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.	100%	
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	90 100%	

14.08.22 Маг тиева Н.Н. | 1 | *Н.Н. Маг тиева*
(дата) (ФИО) (подпись)

14.08.22 Мамиева З.Б. | 1 | *З.Б. Мамиева*
(дата) (ФИО) (подпись)

14.08.22 Мутирова В.А. | 1 | *В.А. Мутирова*
(дата) (ФИО) (подпись)

14.08.22 Мамиева М.О. | 1 | *М.О. Мамиева*
(дата) (ФИО) (подпись)

_____ | _____ | _____

**Проверочный Чек-лист по родительскому контролю
за организацией горячего питания в МКОУ
«Тугтунская СОШ имени Б.Б. Дорджиева»**

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.	Соответствует	
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	Имеется стол и т.д. соответствует	
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	100%	
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	Имеется одежда	
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	5%	
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.	Удовлетворительно 100%	
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	Да, 100% информированы.	

14.09.22 / Мунцупова В.А. / Мунцуп.
(дата) (ФИО) (подпись)

14.09.22 / Мунцупова З.В. / Мунцуп.
(дата) (ФИО) (подпись)

14.09.22 / Мунцупова М.О. / Мунцуп.
(дата) (ФИО) (подпись)

14.09.22 / Мунцупова Ж.А. / Мунцуп.
(дата) (ФИО) (подпись)

_____ / _____ / _____