

**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.	
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	Соблюдаются.	
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	Есть в наличии	
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	
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	Да информировано	

27.09.2023 / Мунуева В. А. / Мунуева

27.09.23 / Серкишев Т. С. / Серкишев

27.09.23 / Мамжидова З. В. / Мамжидова

/ / /

/ / /

**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.	100%	
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	идеально	
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	идеально	
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	есть в наличии	
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.	удовлет-но	
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	+	

27.09.23 / Милосева Д.В. / Милосева
 (дата) (ФИО) (подпись)

27.09.23 / Мухомова В.А. / Мухомова
 (дата) (ФИО) (подпись)

27.09.23 / Сервисова Т.С. / Сервисова
 (дата) (ФИО) (подпись)

/ /
 (дата) (ФИО) (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.н.	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	
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	имеется	
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	есть в камушек	
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	
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	проинформированы	

24.09.2023 / Сервисов Т.С. / Сервисов

(дата) (ФИО) (подпись)

27.09.2023 / Мутуриева В.А. / Мутуриева

(дата) (ФИО) (подпись)

27.09.2023 / Меликянц Г.В. / Меликянц

(дата) (ФИО) (подпись)

/ /

(дата) (ФИО) (подпись)

/ /