

**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.	+	
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	+	
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	+	
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	+	
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	20%	
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.	ком. ветм. псев	
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.		

02.10.23 / Игумнова А.И. / Игум
 (дата) (ФИО) (подпись)

/ Исравашина И.И. / Исравашина
 (дата) (ФИО) (подпись)

/ Хасраева И.В. / Хасраева
 (дата) (ФИО) (подпись)

/ / /
 (дата) (ФИО) (подпись)

/ / /
 (дата) (ФИО) (подпись)

**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.	+	
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	+	
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	+	
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	+	
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	15%	
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.	плов, кетчуп Макфарини	
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	+	

20.09.23 | Петенева О.В. | *[Подпись]*
(дата) (ФИО) (подпись)

1 | Кривоненко И.И. | *[Подпись]*
(дата) (ФИО) (подпись)

1 | Харина И.Е. | *[Подпись]*
(дата) (ФИО) (подпись)

/ | / | /
(дата) (ФИО) (подпись)

/ | / | /
(дата) (ФИО) (подпись)

**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.	+	
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	+	
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	+	
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	+	
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	10%	
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.	Комплексная карточка Школы	
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	+	

12.09.23 | Куликова А.И. | ✓ *Куликова*
(дата) (ФИО) (подпись)

1 | Кривошеина О.И. | ✓ *Кривошеина*
(дата) (ФИО) (подпись)

1 | Харина И.В. | *Харина*
(дата) (ФИО) (подпись)

/ | / | /
(дата) (ФИО) (подпись)

/ | / | /
(дата) (ФИО) (подпись)

ПРОКОЛ

Заседания родительского контроля по проверке организации и качества горячего питания в МОУ СОШ № 3

Дата 23.10.2023г

Члены комиссии: --- Летяева О.В. родитель 4б
Кушикова А.Н. родитель 8
Миронова М.С. родитель 4б

В ходе заседания было заслушано сообщение Л.И.Ивановой О.В. о проведенных проверках по организации и качеству горячего питания в школьной столовой, при которых было отмечено: 1) отмененное меню соответствует санитарным нормам; 2) порции порционные; 3) одеждой зал покрыт пластик и не имеет запаха; 4) персонал пищеблока имеет свою одежду; 5) средства сан. гигиены на раковинах для мытья рук имеются

ПРЕДЛОЖЕНИЯ разнообразить в меню список фруктов, т.е. вместо яблок выдавать сезонные фрукты мандарины, бананы

С протоколом ознакомлены: зам. директора Кривовенная И.Н. - Ку
зав. по питанию Харина И.Е. - Хар