Чек-лист родительского контроля по столовой Нижнекаянчинской ООШ – филиала МБОУ «Айская СОШ» в сентябре 2024 года

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню: соответствует

2. Внешний вид блюд, вкусовые качества: вид соответствует блюду, вкусно, в меру соленое и горячее.

3. Санитарно-техническое состояние на кухне: чисто.

4. Санитарно-техническое состояние помещения для приема пищи: В помещении чисто, все оборудование в рабочем состоянии.

5. Состояние обеденной мебели: чистая, исправна.

6. Состояние столовой посуды: Чистая, без сколов и трещин.

7. Соблюдения правил личной гигиены обучающимися. Соблюдаются всеми обучающимися. Дежурные напоминают о мытье рук.

8. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу блюд. Имеется халат, головной убор, перчатки и маска. Все в чистом сомтоянии.

9. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи: менее 10%, в основном остатки напитка, хлеба, гарнира немного. Удовлетворительно.

10. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд. Учащиеся почти 100% довольны ассортиментом и вкусом блюд. Пожелания – фрукты.

11. Наличие утвержденного меню. Имеется. Вывешано на стенде в столовой.

12. Информирование родителей и детей о здоровом питании. Имеется на стенде в столовой.

Комиссия в составе:_____О.С.Колесникова
_____Н.А.Майдурова
_____А. Красков
ФИО подпись

Дата проверки:13 сентября 2024 г.