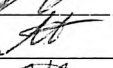


Чек-лист родительского контроля по столовой Нижнекаянчинской ООШ – филиала МБОУ «Айская СОШ» в сентябре 2025года

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню: соответствует
2. Внешний вид блюд, вкусовые качества: вид соответствует блюду, вкусно, в меру соленое, теплое
3. Санитарно-техническое состояние на кухне: чисто.
4. Санитарно-техническое состояние помещения для приема пищи: В помещении чисто, новая клеенка, 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. Работают 2 раковины, мыло и полотенца имеются.
8. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу блюд. Имеется халат, головной убор- колпак, перчатки. Все в чистом состоянии.
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 довольны ассортиментом и вкусом блюд. Пожелания почаще давать 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:

	С.И.Затеева
	Н.А.Майдурова
	Д.Калачиков
ФИО	подпись

18.09.2025г.