

ЧЕК-ЛИСТ

проведения проверки организации в школьной столовой
горячего питания для обучающихся
(Родительский контроль)

Наименование образовательной организации:

МБОУ «Гимназия» г. Мичуринска

Адрес организации:

г. Мичуринск ул. Советская д. 351

Дата и время проведения проверки:

24.12.24, 9.30

ФИО членов комиссии, проводивших проверку:

Ласюк И.В., Апенкулова О.С.

Проверка со стороны зала для приема пищи

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса / объема блюд и кулинарных изделий	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3. Зал для приема пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Обеденные столы чистые	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Спецдежда у персонала столовой чистая и опрятная	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Санитарно-гигиенические требования при раздаче блюд соблюдаются	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Температура подачи блюд соответствует	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Соответствие порции контрольному блюду	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Наличие санитайзера перед залом	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания) несоответствие заявленному меню: вместо риса был приведен картофель, который не соответствовал требованию санитарии (присутствовал запах уксуса).

Оценка количества пищевых отходов 40% и 60%

Члены комиссии: Ласюк И.В.