

**Чек-лист родительского контроля
организации горячего питания в МБОУ Новгородокская ООШ № 16**

дата 16.04.2025 г.

Вопросы	да	нет
В организации имеются меню для всех возрастных групп?	✓	
Цикличное меню размещено на сайте МБОУ Новгородокская ООШ № 16, для ознакомления родителей и детей?	✓	
Наличие ежедневного (фактического) меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале?	✓	
Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню?	✓	
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
Соблюдается график работы столовой?	✓	
После каждого приема пищи проводится уборка/обработка?	✓	
Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу и т.д.)?	✓	
Наличие замечаний к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
Соответствие температурного режима отпуска готовых блюд?	✓	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	от 1 до 5	
Санитарное состояние зала	4	
Состояние мебели	5	
Состояние столовой посуды (наличие сколов, чистота и т.д.)	5	
Наличие салфеток	5	
Состояние санитарной одежды у работников столовой	4	

Подписи комиссии:

Зам. З. И. Яхьябарова Н. Н.
Пр. Яхьябарова Н. Н.
Зам. Кунаш М. В.