Дата проверки: 28.03.2023г.

Чек-лист проверки технологом пищеблоков школ (родительский контроль)	Оценка от 1 до 5	Комментарии
1.Своевременность посещения обучающимися столовой в соответствии с утверждённым графиком приема пищи.	5	
2.Соответствие реализуемых блюд утвержденному ежедневному и цикличному меню.	5	
3.Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	5	
4.Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи.	5	
5.Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	5	
6.Наличие и состояние санитарной одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	5	
7.Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	5	
8.Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	5	
9.Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей (законных представителей).	4	
10.Условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья; организация питьевого режима.	5	
11.Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании.	5	
12.Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.	4	
ИТОГО	58	

Подписи :