

**Чек-лист родительского контроля
за организацией горячего питания
в МКОУ «Тальменская СОШ №2»
от 29.02.2024г**

№	Вопросы, которые вправе задавать проверяющие	Ответы «да» или «нет»
1	Имеется ли информация по организации горячего питания образовательной организации на школьном сайте	Да
2.	Имеется ли утвержденное примерное 10-дневное меню?	Да
3.	Имеются ли технологические карты?	Да
4.	Соответствует ли фактическое меню утвержденному примерному 10-дневному?	Да
5.	Вывешивают ли ежедневно в обеденном зале утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия изделий?	Да
6.	Закреплены ли за каждым классом (группой) в столовой определенные обеденные столы?	Да
7.	Соответствуют ли условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены?	Да
8.	Удовлетворённость санитарно-техническим состоянием обеденного зала (помещение для приема пищи), состоянием обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток	Да
9	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей	Да
10	Удовлетворенность ассортиментом и качеством приготовленных блюд членами комиссии (дегустация блюд, их внешний вид, вкусовые качества)	Да
11	Удовлетворенность составом и состоянием санитарной одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Да

Рекомендации членов рабочей группы:

Имеется витрина, залито столов и стульев.

Руководитель группы:

*Александровича О.В.
Калин Карина Ю.М.
Болтовитич Е.М.*

Члены группы из состава родителей:

*Иван - Тараскина Е.В.
Тетко М.Г.*

