

**Проверочный Чек-лист по родительскому контролю за  
организацией горячего питания  
в МКОУ «Рылевская СОШ»**

Основания: Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID 19)»; Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.»

	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения показателей		Примечания
		Да	нет	
1	Санитарно-техническое состояние обеденного зала	Да		Состояние зала чистотой
2	Соблюдение графика работы столовой	Да		Столовая работает по графику
3	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	Да		Условия чистоты соблюдаются
4	Контроль качества блюд: -температура -весовое -соответствие блюд -вкусовые качества	Да		Еда вкусная, тёплая
5	Информирование родителей и детей о здоровом питании	Да		Информацию получили вовремя

Члены комиссии:

Боброва Наталья Владимировна

13.09.24.

**Проверочный Чек-лист по родительскому контролю за  
организацией горячего питания  
в МКОУ «Рылевская СОШ»**

Основания: Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID 19)»; Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.»

	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения показателей		Примечания
		Да	нет	
1	Санитарно-техническое состояние обеденного зала	Да		Столы чистые, насадка вымыта
2	Соблюдение графика работы столовой	Да		Столовая работает по графику
3	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	Да		Условия соблюдения личной гигиены соблюдаются
4	Контроль качества блюд: -температура -весовое -соответствие блюд -вкусовые качества	Да		Блюда соответствуют нормам
5	Информирование родителей и детей о здоровом питании	Да		Родителям проинформированы

Члены комиссии:  
Табубулова Ирма Михайловна

24.09.24

**Проверочный Чек-лист по родительскому контролю за  
организацией горячего питания  
в МКОУ «Рылевская СОШ»**

Основания: Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID 19)»; Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.»

	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения показателей		Примечания
		Да	нет	
1	Санитарно-техническое состояние обеденного зала	Да		Зал чистый, полуда сметая, столы чистые
2	Соблюдение графика работы столовой	Да		Столовая работает по графику
3	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	Да		Температура соблюдена
4	Контроль качества блюд: -температура -весовое -соответствие блюд -вкусовые качества	Да		Еда свежая, вкусная
5	Информирование родителей и детей о здоровом питании	Да		Информация предоставляется вовремя.

Члены комиссии:

Ерошкова Екатерина Антоновна

11.10.2024

**Проверочный Чек-лист по родительскому контролю за  
организацией горячего питания  
в МКОУ «Рылевская СОШ»**

Основания: Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID 19)»; Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.»

	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения показателей		Примечания
		Да	нет	
1	Санитарно-техническое состояние обеденного зала	да		Состояние зала чистое, посуда чистая.
2	Соблюдение графика работы столовой	да		Столовая работает по графику
3	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	да		Условия гигиены соблюдены.
4	Контроль качества блюд: -температура -весовое -соответствие блюд -вкусовые качества	да		Еда вкусная, теплая, свежая.
5	Информирование родителей и детей о здоровом питании	да		Информацию получили вовремя.

Члены комиссии:

Стрижова Наталья  
Сергеевна

18.10.2024

**Проверочный Чек-лист по родительскому контролю за  
организацией горячего питания  
в МКОУ «Рылевская СОШ»**

Основания: Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID 19)»; Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.»

	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения показателей		Примечания
		Да	нет	
1	Санитарно-техническое состояние обеденного зала	Да		Зал чистый
2	Соблюдение графика работы столовой	Да		столовая работает по графику
3	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	Да		все условия соблюдены
4	Контроль качества блюд: -температура -весовое -соответствие блюду -вкусовые качества	Да		все блюда соответствуют нормам, еда вкусная, светлая.
5	Информирование родителей и детей о здоровом питании	Да		родители проинформированы.

Члены комиссии:

Виносова Татьяна Юрьевна

05.11.24.

**Проверочный Чек-лист по родительскому контролю за  
организацией горячего питания  
в МКОУ «Рылевская СОШ»**

Основания: Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID 19)»; Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.»

	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения показателей		Примечания
		Да	нет	
1	Санитарно-техническое состояние обеденного зала	Да		Зал чистый. Столы вымыты
2	Соблюдение графика работы столовой	Да		Столовая работает как положено
3	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	Да		Гигиена соблюдается
4	Контроль качества блюд: -температура -весовое -соответствие блюд -вкусовые качества	Да		Блюда соответствуют, температура
5	Информирование родителей и детей о здоровом питании	Да		Информация была дана

Члены комиссии:

Литякова Ольга Вадимовна

\_\_\_\_\_

16.11.24.

**Проверочный Чек-лист по родительскому контролю за  
организацией горячего питания  
в МКОУ «Рылевская СОШ»**

Основания: Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID 19)»; Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.»

	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения показателей		Примечания
		Да	нет	
1	Санитарно-техническое состояние обеденного зала	Да		Зал чистый, столы чистые
2	Соблюдение графика работы столовой	Да		Столовая работает по расписанию
3	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	Да		Все условия гигиены соблюдены
4	Контроль качества блюд: -температура -весовое -соответствие блюд -вкусовые качества	Да		Еда вкусная, всё свежее
5	Информирование родителей и детей о здоровом питании	Да		Информация была информирована

Члены комиссии:

Лудякова Елена  
Сергеева

10.12.2024

**Проверочный Чек-лист по родительскому контролю за  
организацией горячего питания  
в МКОУ «Рылевская СОШ»**

Основания: Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID 19)»; Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.»

	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения показателей		Примечания
		Да	нет	
1	Санитарно-техническое состояние обеденного зала	Да		В обеденном зале штепсельная проводка.
2	Соблюдение графика работы столовой	Да		Столовая работает по графику.
3	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	Да		Условия личной гигиены соблюдаются.
4	Контроль качества блюд: -температура -весовое -соответствие блюд -вкусовые качества	Да		Приготовленные блюда соответствуют нормам.
5	Информирование родителей и детей о здоровом питании	Да		Родители проинформированы.

Члены комиссии:

Львова С. Г.

24.12.2024