

**Проверочный Чек - лист по родительскому контролю за  
организацией горячего питания**

**в МКОУ «Рылёвская 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 (COVID19)»; Методических рекомендаций МР 2.4.0180 – 20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05. 2020 г»

	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения показателей		Примечания
		да	нет	
1	Санитарно- техническое состояние обеденного зала	✓		<i>полностью соблюдено</i>
2	Соблюдение графика работы столовой	✓		<i>график работы соблюден</i>
3	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	✓		<i>работники соблюдают и внешний вид</i>
4	Контроль качества блюд: - температура - весовое - соответствие блюд - вкусовые качества	✓		<i>температура блюд соблюдена, блюда вкусные</i>
5	Информирование родителей и детей о здоровом питании	✓		<i>информирован</i>

Члены комиссии:

*Визирова Н. Ю.*  
*7.09.2023* *Визирова*

**Проверочный Чек - лист по родительскому контролю за  
организацией горячего питания**

**в МКОУ «Рылёвская 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 (COVID19)»; Методических рекомендаций МР 2.4.0180 – 20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05. 2020 г»

	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения показателей		Примечания
		да	нет	
1	Санитарно- техническое состояние обеденного зала	✓		В обеденном зале чисто и комфортно
2	Соблюдение графика работы столовой	✓		график работы соблюдается
3	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	✓		условия соблюдены
4	Контроль качества блюд: - температура - весовое соответствие блюд - вкусовые качества	✓		Блюда соответствующей температуре и качеству.
5	Информирование родителей и детей о здоровом питании	✓		имеется

Члены комиссии:

Членов Шарафудин Челегов  
14 сентября

**Проверочный Чек - лист по родительскому контролю за организацией горячего питания**

**в МКОУ « Рылёвская 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 (COVID19)»; Методических рекомендаций МР 2.4.0180 – 20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05. 2020 г»

	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения показателей		Примечания
		да	нет	
1	Санитарно- техническое состояние обеденного зала	✓		Взглянуто и хорошо
2	Соблюдение графика работы столовой	✓		График работы соблюдается
3	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	✓		Условия соблюдены
4	Контроль качества блюд: - температура - весовое соответствие блюд - вкусовые качества	✓		Нормы соблюдены. Т.е. все - совл.
5	Информирование родителей и детей о здоровом питании	✓		Имеется.

Члены комиссии:

Стрижова Наталья  
20.09.23г. *Служ*

**Проверочный Чек - лист по родительскому контролю за организацией горячего питания**

**в МКОУ « Рылёвская 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 (COVID19)»; Методических рекомендаций МР 2.4.0180 – 20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05. 2020 г»

Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения показателей		Примечания
	да	нет	
1 Санитарно- техническое состояние обеденного зала	✓		В зале чисто и уютно
2 Соблюдение графика работы столовой	✓		График работы соблюдается
3 Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	✓		Условия соблюдены
4 Контроль качества блюд: - температура - весовое соответствие блюд - вкусовые качества	✓		Блюда соответствуют вышеуказанным нормам
5 Информирование родителей и детей о здоровом питании	✓		Имеется

Члены комиссии:

Стрижова Наталья

31.01.2024г

Стр

**Проверочный Чек - лист по родительскому контролю за организацией горячего питания**

**в МКОУ «Рылёвская 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 (COVID19)»; Методических рекомендаций МР 2.4.0180 – 20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05. 2020 г»

Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения показателей		Примечания
	да	нет	
1 Санитарно- техническое состояние обеденного зала	✓		в зале чисто
2 Соблюдение графика работы столовой	✓		
3 Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	✓		сотрудники ответные
4 Контроль качества блюд: - температура - весовое соответствие блюд - вкусовые качества			температура и качество блюд соответствуют норме
5 Информирование родителей и детей о здоровом питании	✓		

Члены комиссии:

Внукова Т.Ю.



12.02.24