


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	✓		12 обеденных мест комфортно
2 Соблюдение графика работы столовой	✓		Соблюдается
3 Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	✓		Условия соблюдены
4 Контроль качества блюд: - температура - весовое - соответствие блюд - вкусовые качества	✓		Температура, вкусовые качества и выход блюд соответствует норме
5 Информирование родителей и детей о здоровом питании	✓		Имеется

Члены комиссии:
02.09.2022

Стринова Н.С. 

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 کامپورتو
2	Соблюдение графика работы столовой	✓		График работы столовой соблюдается
3	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	✓		Условия соблюдены
4	Контроль качества блюд: - температура - весовое соответствие блюд - вкусовые качества	✓		Температура, вкусовые качества и выход блюд соответствует норме.
5	Информирование родителей и детей о здоровом питании	✓		Умеется

Члены комиссии: Визкова Т.Ю *Т.Ю*

19.09.2022

19.09.2022

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>В обеденном зале комфортно</i>
2 Соблюдение графика работы столовой	✓		<i>График работы столовой соблюдается</i>
3 Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	✓		<i>Соблюдены</i>
4 Контроль качества блюд: - температура - весовое соответствие блюд - вкусовые качества	✓		<i>Температура, вкусовые качества и выход (шер) соответствует норме</i>
5 Информирование родителей и детей о здоровом питании	✓		<i>Имеется</i>


Члены комиссии: *Егорова Е. Н.* 
 06.10.2022

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 (критерия)	Степень соблюдения показателей		Примечания
		да	нет	
1	Санитарно- техническое состояние обеденного зала	✓		В обеденном зале комфортно
2	Соблюдение графика работы столовой	✓		График работы столовой соблюдается
3	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	✓		Соблюдается
4	Контроль качества блюд: - температура - весовое соответствие блюд - вкусовые качества	✓		Температура, вкусовые качества и баланс блюд соответствуют норме
5	Информирование родителей и детей о здоровом питании	✓		Учитывается

Члены комиссии: Косерина 
 19.10.2022

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>В обеденном зале соблюдены</i>
2 Соблюдение графика работы столовой	✓		<i>Соблюдены</i>
3 Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	✓		<i>Соблюдены</i>
4 Контроль качества блюд: - температура - весовое - соответствие блюд - вкусовые качества	✓		<i>Все соответствует нормам</i>
5 Информирование родителей и детей о здоровом питании	✓		<i>Имеется</i>

Члены комиссии: *Меркулова С.В.*
09.11.2022

**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 кошпортики
2 Соблюдение графика работы столовой	✓		Все условия соблюдены
3 Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	✓		Соблюдены
4 Контроль качества блюд: - температура - весовое - соответствие блюд - вкусовые качества	✓		Качество блюд соответствует нормам
5 Информирование родителей и детей о здоровом питании	✓		Имеется

Члены комиссии: *Лобова С.Г.* *Луг*
24.11.2022

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	✓		Санитарно-техническое состояние обеденного зала хорошее
2 Соблюдение графика работы столовой	✓		Ва условиях соблюдена
3 Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	✓		Соблюдено
4 Контроль качества блюд: - температура - весовое - соответствие блюд - вкусовые качества	✓ ✓ ✓ ✓ ✓		Температурной режим, весовое состояние вкусовые качества соответствуют нормам
5 Информирование родителей и детей о здоровом питании	✓		Существ

Члены комиссии: *Чемцова И. Сид*

09.12.2022

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>В обеденном зале изолировано</i>
2	Соблюдение графика работы столовой	✓		<i>График работы столовой соблюдается</i>
3	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	✓		<i>Соблюдены</i>
4	Контроль качества блюд: - температура - весовое соответствие блюд - вкусовые качества	✓		<i>Температура, весовое соответствие и вкус од блюд соответствуют</i>
5	Информирование родителей и детей о здоровом питании	✓		<i>Учителя</i>

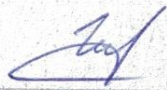
Члены комиссии: *Челова И. С.*
21.12.2022

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>В обеденном зале комфортно</i>
2	Соблюдение графика работы столовой	✓		<i>График работы столовой соблюдается</i>
3	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	✓		
4	Контроль качества блюд: - температура - весовое соответствие блюд - вкусовые качества	✓		<i>Все в норме</i>
5	Информирование родителей и детей о здоровом питании	✓		<i>Имеется</i>

Члены комиссии: *Киртасова* 
 14.01.2023

**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	✓		
2 Соблюдение графика работы столовой	✓		
3 Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	✓		
4 Контроль качества блюд: - температура - весовое соответствие блюд - вкусовые качества			<i>соответствует соответствует вкусно</i>
5 Информирование родителей и детей о здоровом питании	✓		

Члены комиссии:

Александрова Юлия Александровна

30.01.2023г

Юлия

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	✓		Адекватное
2 Соблюдение графика работы столовой	✓		Соответствует
3 Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	✓		Соблюдается
4 Контроль качества блюд: - температура - весовое соответствие блюд - вкусовые качества	✓		За нарушение
5 Информирование родителей и детей о здоровом питании	✓		Имеется

Члены комиссии:
15.02.2023

Сурмилова И.С. Сул

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 комфортно
2 Соблюдение графика работы столовой	✓		График работы соблюдается
3 Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	✓		Соблюдены
4 Контроль качества блюд: - температура - весовое - соответствие блюд - вкусовые качества			соответствует в уей вкуснее
5 Информирование родителей и детей о здоровом питании	✓		имеется

Члены комиссии:

Всупнова Татьяна Юрьевна 03.03.23 

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 зоне риска
2	Соблюдение графика работы столовой	✓		соблюдается
3	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	✓		+
4	Контроль качества блюд: - температура - весовое соответствие блюд - вкусовые качества	✓		все соблюдается.
5	Информирование родителей и детей о здоровом питании	✓		+

Члены комиссии: *Сидорова Т.Н.* *Ольга*
 27.04.2023