

**Примерный чек-лист родительского контроля за качеством питания  
МАОУ «Козловская СОШ №2»**

№ п/п	Что проверить?	Как оценить? Поставьте «v» в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
		Есть, размещено на стенде, на сайте школы	Есть, но не размещено на стенде, на сайте школы	Нет	
1.	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на стенде, на сайте школы <b>+</b>	Есть, но не размещено на стенде, на сайте школы	Нет	
2.	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует <b>✓</b>	Есть, но не соответствует	Нет	
3.	Наличие блюд по меню	Холодная закуска <b>✓</b>	1 блюдо <b>✓</b>	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.) <b>✓</b>	
		Гарнир <b>✓</b>	напиток <b>✓</b>		
4.	Температура первых блюд (бесконтактные замеры)	>70° <b>✓</b>	70-50°	<50°	
5.	Температура вторых блюд (бесконтактные замеры)	>60° <b>✓</b>	60-45°	<45°	
6.	Соответствие порций контрольным блюдам	Соответствует <b>✓</b>	Соответствует, кроме	Не соответствует	
7.	Визуальное количество отходов	<30% <b>✓</b>	30-50%	>50%	
8.	Оценка вкусовых качеств (по дегустации или по опросу детей)	Вкусно <b>✓</b>	Есть недостатки	Не вкусно	
	Холодных закусок	<b>✓</b>			
	Первых блюд	<b>✓</b>			
	Вторых блюд (мясных, рыбных)	<b>✓</b>			
	Гарниров	<b>✓</b>			
	Напитков	<b>✓</b>			
9.	Оценка работы персонала (комментарии)	<i>Смены чистые, вовремя закрывают смены со столов; смены прикрываются фишками вовремя накрывают</i>			
	Наличие салфеток на столах	Есть <b>✓</b>	Не на всех	Нет	
	Наличие специальной одежды у персонала	Есть <b>✓</b>	Не на всех	Нет	
	Наличие условий для мытья рук	Есть <b>✓</b>	Не достаточно	Нет	
	Соответствие графику питания	Соответствует <b>✓</b>	Не соответствует		
	Пожелания проверяющего	<i>продолжайте работу на том же уровне.</i>			

Дата 31.01.2024

*Егор Егорова Е.А.*

подпись расшифровка

*Морозова М.В.*

подпись расшифровка

*Евдокимова Н.И.*

подпись расшифровка

*Беммелт А.В.*

подпись расшифровка