ЧЕК-ЛИСТ
по родительскому контролю за организацией горячего питания
в МБОУ СОШ № 52

№ п/п	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.		
2	Соответствие температуры подаваемых блюд		
3	Полновесность порций		
4	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.		
5	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися		
6	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.		
7	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.		
8	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам беседы с детьми		
9	Вкусовая оценка подаваемых блюд		
10	Информирование родителей и детей о здоровом питании.		

_____/_____/_____
Дата ФИО подпись

_____/_____/_____
Дата ФИО подпись

_____/_____/_____
Дата ФИО подпись