

Отделение муниципального автономного общеобразовательного учреждения

«Малышенская средняя общеобразовательная школа» «Королевская СОШ»

Оценочный лист

комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 12.08.24., 9.10., завтрак, 11.45, обед

Члены Комиссии, проводившие проверку: _____

Алексеев В.В.

Помомарева С.А.

Тюфяков И.А.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	

Режим работы помещений для приема пищи		
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓
Рацион питания		
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓
Культура обслуживания		
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓

Члены Комиссии:

Алексеев В. В. - Пред.

Бончарова Е. А. - Член

Соболь Н. А. - Член