

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИРЕЧЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

Оценочный лист

комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 11.10.2023г 11ч 25м

Члены Комиссии, проводившие проверку: Филимошенко Т. А.

Глоценок Н. Д.
Тарасовичева Е. В.

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

	и режимов функционирования		
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	Да	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	Да	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	Да	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	Да	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	Да	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	Нет	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	Да	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	Да	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	Да	

Члены комиссии:

1. Жемлюсико С. А. *С*
2. Троценко И. О. *Т*
3. Барахтинс Е. В. *Б*