

Оценочный лист
комиссии по родительскому контролю за организацией
питания обучающихся в
МОУ "Средняя школа № 121 Тракторозаводского района
Волгограда"

Дата и время проведения проверки: 16.09.2015г., 09 час. 35 мин.

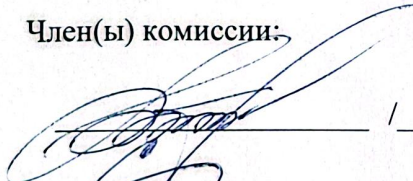
Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

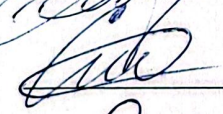
Жидковская А.Ю., Селенова Е.Ю., Савельева В.В.
Рычкова Т.А.


№ 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 <u>отсутствуют</u>	✓	
7	Обеденные столы <u>чистые</u> (протерты)	✓	
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	✓	

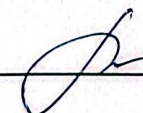
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
16	Ежедневное меню <u>размещено</u> для ознакомления родителей	✓	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным <u>не выявлены</u>	✓	
18	В рационе <u>отсутствуют</u> 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	✓	

Член(ы) комиссии:

 1. Желтенева А. Ю.

 1. Семнова Е. Ю.

 1. Лавенцова В. В.

 1. Рыкова Т. Ю.