

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся в МКОУ  
Среднецарицынской СШ**

Дата и время проведения проверки: 22.05. 14.15

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

Феруцаев С.И., Александрова Ю.В.

| №<br>п/п                                                         | Показатель качества/вопрос                                                                                  | Да | Нет |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| <b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b> |                                                                                                             |    |     |
| 1                                                                | Имеется доступ:                                                                                             |    |     |
|                                                                  | – к раковинам для мытья рук;                                                                                |    |     |
|                                                                  | – мылу и антисептикам;                                                                                      |    |     |
|                                                                  | – средствам для сушки рук                                                                                   |    |     |
| 2                                                                | Обучающиеся пользуются созданными условиями                                                                 |    |     |
| <b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b> |                                                                                                             |    |     |
| 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                                                                         |    |     |
| <b>Режим работы помещений для приема пищи</b>                    |                                                                                                             |    |     |
| 11                                                               | Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися                                                        |    |     |
| 12                                                               | Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи |    |     |
| <b>Рацион питания</b>                                            |                                                                                                             |    |     |

|                       |                                                                                                                                     |  |  |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 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                                                                               |  |  |

Член(ы) комиссии:

Заря 1 Терезюк Л. И.

Александр 1 Александрова Ю. В.



