

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю

за организацией питания обучающихся в

МАОУ СОШ № 133

Дата и время проведения проверки: 23.09.2024 14<sup>00</sup> - 14<sup>20</sup>

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

Смирнова Илона Ринатовна  
Трещина Татьяна Николаевна  
Черник Юлия Александровна  
Малюшева Татьяна Викторовна

№ 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	✓
<b>Культура обслуживания</b>		
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓

Член(ы) комиссии:

И. Смирнова И.Р.  
Т. Трещина Т.Н.  
Ю. Черник Ю.А.  
Т. Малюшева Т.В.

✓ Накроше вовремя  
 ✓ Дем заходит в обеденный зал после накрытия столов.