

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МОУ «Киргинская СОШ»**

Дата и время проведения проверки: 27. ноября 2023 г. 11.35

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

Медведевских Наталья Валентиновна

Кожикова Ана Владимировна

| № 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 (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 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:

_____ / _____
 _____ / _____
 _____ / _____
 _____ / _____