

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

МКОУ «Волоцкая СШ»

Дата и время проведения проверки: 25.09.2024, 10:45

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

1. Васильева Анастасия Алексеевна

2. Бутенко Елена Николаевна

3. Захарова Мария Васильевна

№ 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 приёма пищи			
3	Помещение для приёма пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приёма пищи проводится после каждого приёма пищи	✓	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии	✓	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приёма пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протёртые)	✓	
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 приёма пищи			
11	Имеется утверждённый график приёма пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии с утверждённым графиком приёма пищи	✓	
Рацион питания			
13	Имеется утверждённое меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	

15	Количество обязательных приёмов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребёнка 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 запрещённые продукты и блюда	✓	
19	Питание обучающихся организовано с учётом 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	✓	

Члены комиссии:

Васильева Васильева А.А.

Бутенко Бутенко Е.Н.

Захарова Захарова М.А.

1	Настоящее меню	✓	
2	Условия для соблюдения гигиенических требований	✓	
3	Образование персонала	✓	
4	Санитарно-техническое состояние помещений для приёма пищи	✓	
5	Помещение для приёма пищи	✓	
6	Уборка помещений для приёма пищи проводится после каждого приёма пищи	✓	
7	Качественно ли проводится уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии	✓	
8	Насколько дружелюбны и открыты в помещениях для приёма пищи	✓	
9	Обеспечение столов (протёртые)	✓	
10	Обеспечение столов и стульев без видимых повреждений	✓	
11	На столах и стульях нет пыли и грязи	✓	
12	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
13	Работа персонала помещений для приёма пищи	✓	
14	Настоящее меню	✓	
15	Условия для соблюдения гигиенических требований	✓	
16	Образование персонала	✓	
17	Санитарно-техническое состояние помещений для приёма пищи	✓	
18	Помещение для приёма пищи	✓	
19	Уборка помещений для приёма пищи проводится после каждого приёма пищи	✓	
20	Качественно ли проводится уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии	✓	
21	Насколько дружелюбны и открыты в помещениях для приёма пищи	✓	
22	Обеспечение столов (протёртые)	✓	
23	Обеспечение столов и стульев без видимых повреждений	✓	
24	На столах и стульях нет пыли и грязи	✓	
25	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
26	Работа персонала помещений для приёма пищи	✓	
27	Настоящее меню	✓	
28	Условия для соблюдения гигиенических требований	✓	
29	Образование персонала	✓	
30	Санитарно-техническое состояние помещений для приёма пищи	✓	
31	Помещение для приёма пищи	✓	
32	Уборка помещений для приёма пищи проводится после каждого приёма пищи	✓	
33	Качественно ли проводится уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии	✓	
34	Насколько дружелюбны и открыты в помещениях для приёма пищи	✓	
35	Обеспечение столов (протёртые)	✓	
36	Обеспечение столов и стульев без видимых повреждений	✓	
37	На столах и стульях нет пыли и грязи	✓	
38	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
39	Работа персонала помещений для приёма пищи	✓	
40	Настоящее меню	✓	