

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МКОУ «Волоцкая СШ»

Дата и время проведения проверки: 11.02.2025 г. 11:45

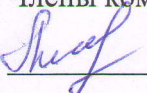
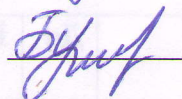
Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Иткимова Т.А.
Бутенко Е.Н.

№ 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:

№	п/п	Условия для соблюдения санитарно-гигиенических требований	М	п/п
1	1	Место для приготовления пищи	✓	
2	2	Место для хранения посуды	✓	
3	3	Место для хранения продуктов	✓	
4	4	Место для хранения посуды	✓	
5	5	Место для хранения посуды	✓	
6	6	Место для хранения посуды	✓	
7	7	Место для хранения посуды	✓	
8	8	Место для хранения посуды	✓	
9	9	Место для хранения посуды	✓	
10	10	Место для хранения посуды	✓	
11	11	Место для хранения посуды	✓	
12	12	Место для хранения посуды	✓	
13	13	Место для хранения посуды	✓	
14	14	Место для хранения посуды	✓	
15	15	Место для хранения посуды	✓	
16	16	Место для хранения посуды	✓	
17	17	Место для хранения посуды	✓	