

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

МКОУ «Волоцкая СШ»

Дата и время проведения проверки: 06.03.2025 г. 11:45

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

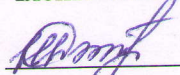
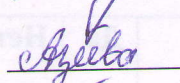
Вырва Ирина Сергеевна

Аралбаева Зульфия Насирединовна

№ 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	Критерий оценки
1	1	Наличие доступа к пищеблоку
2	2	Наличие санитарно-технического оснащения помещений для приема пищи
3	3	Наличие санитарно-технического оснащения помещений для приема пищи
4	4	Наличие санитарно-технического оснащения помещений для приема пищи
5	5	Наличие санитарно-технического оснащения помещений для приема пищи
6	6	Наличие санитарно-технического оснащения помещений для приема пищи
7	7	Наличие санитарно-технического оснащения помещений для приема пищи
8	8	Наличие санитарно-технического оснащения помещений для приема пищи
9	9	Наличие санитарно-технического оснащения помещений для приема пищи
10	10	Наличие санитарно-технического оснащения помещений для приема пищи
11	11	Наличие санитарно-технического оснащения помещений для приема пищи
12	12	Наличие санитарно-технического оснащения помещений для приема пищи
13	13	Наличие санитарно-технического оснащения помещений для приема пищи
14	14	Наличие санитарно-технического оснащения помещений для приема пищи
15	15	Наличие санитарно-технического оснащения помещений для приема пищи
16	16	Наличие санитарно-технического оснащения помещений для приема пищи
17	17	Наличие санитарно-технического оснащения помещений для приема пищи