

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

МКОУ «Волоцкая СШ»

Дата и время проведения проверки: 09.04.2025 г. 10:45

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

Васильева Анастасия Алексеевна

Васильева Юлия Павловна

№ 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

Вас

№	п/п	Условия для соблюдения требований	№
1	1	Наличие доступа к вывозным и вывозным	1
2	2	Образование персонала	2
3	3	Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи	3
4	4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	4
5	5	Качественно ли проводится уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	5
6	6	Насколько трезвым и свежим их жилищно-бытовое и помещений для приема пищи отсутствуют	6
7	7	Объемные столы (протёрты)	7
8	8	Объемные столы и стулья без видимых повреждений	8
9	9	На столах приборов и столовой посуды отсутствуют пятна	9
10	10	Столовая посуда без сколов и трещин	10
11	11	Регламент работы помещений для приема пищи	11
12	12	Наличие утвержденного графика приема пищи обучающихся	12
13	13	Предоставление тарелок, посуды, столовых приборов	13
14	14	Соответствие с утвержденным графиком приема пищи	14
15	15	Регламент питания	15
16	16	Наличие утвержденного меню основного питания для всех возрастных групп	16
17	17	Безопасное функционирование	17
18	18	В основном меню отсутствуют повторные блюда	18
19	19	Качество обязательных приемов пищи соответствует требованиям	19
20	20	Либо наличие положительных отзывов в образовательной организации	20
21	21	Безопасное меню размещено на сайте организации	21
22	22	Факты нарушения или замены блюд при сравнении основного меню с	22