

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИРЕЧЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

Оценочный лист № 9

комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Время проверки: «22» 05 2025 г. с 11 час. 25 мин до 11 час. 45 мин.

Члены Комиссии, проводившие проверку: Желтосенко Е. Н.

Грохенко Н. О.

Сергачева Н. А.

Широкан О. В.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	Да	
	– мылу и антисептикам;	Да	
	– средствам для сушки рук	Да	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	Да	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	Да	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	Да	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	Да	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	Да	
7	Обеденные столы чистые (протерты)	Да	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	Да	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	Да	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	Да	
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	Да	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	Да	

Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	Да	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	Да	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	Да	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	Да	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	нет	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	Да	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	Да	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	Да	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	Да	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	Да	

Члены комиссии:

Т. А. Жилищенко
 Н. В. Троценко
 Н. А. Чернашова
 О. В. Утрян