

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ПРИРЕЧЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

**Оценочный лист**

комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: «*24*» *04* 2024 г. *11ч 20ч.*

Члены Комиссии, проводившие проверку: *Жиммосико Т.Н.*

*Броцеско Н.О.*

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

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		
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	нет	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	Да	
<b>Культура обслуживания</b>			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	Да	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	Да	

Члены комиссии:

1. *Федосеев* *И. А.* *И*
2. *Троцкий* *А. О.* *Врач*
3. *Томарова* *М. А.* *И*