

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся в  
МОУ «Знаменская СОШ»**

Дата и время проведения проверки: 18.04.2023 11:05

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

Транкина Ольга Александровна  
Карпецова Елена Валерьевна  
Валашкина Евгения Александровна  
Обиенникова Ольга Викторовна

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

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	да
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

Член(ы) комиссии:

Пронина Анна Александровна *Прон*  
 Коршунова Елена Валерьевна *Кор*  
 Виноградова Евгения Александровна *Вино*  
 Обвинникова Анна Витальевна *Об*