

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

Дата и время проведения проверки: 13.11.2024 12<sup>00</sup>

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

Трещина Ольга Алексеевна  
Коршунова Елена Валерьевна  
Валожанина Евгения Александровна  
Обвинникова 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:	Да	
	– мылу и антисептикам:	Да	
	– средствам для сушки рук	Да	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	Да	
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>			
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 (протертые)	Да	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений		Нет
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	да	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	да	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	да	
20	Блюда подаются 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:

Шитишова Ольга Валентиновна О.В.  
 Тракшина Анна Алексеевна А.А.  
 Корсакунова Елена Валерьевна Е.В.  
 Воложенина Евгения Александровна Е.А.