

Оценочный лист *Л.Н.*
 комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся
 МБОУ СОШ №9

Дата и время проведения проверки: *7.02.24г. 13.00*

Члены комиссии, проводящие проверку: *Давыдова Л.С.,*
Исупов И.И.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	- к раковинам для мытья рук;	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	- мылу и антисептикам;	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	- средствам для сушки рук	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Обеденные столы чистые (протерты)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	Столовая посуда без сколов и трещин	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

образовательной организации		
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	<input checked="" type="checkbox"/>
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	<input checked="" type="checkbox"/>
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	<input checked="" type="checkbox"/>
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей <i>Также нет закусок, орехов</i>	<input checked="" type="checkbox"/>
20	Блюда подаются детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	<input checked="" type="checkbox"/>
Культура обслуживания		
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	<input checked="" type="checkbox"/>
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	<input checked="" type="checkbox"/>

Члены комиссии:
Л.С. Давыдова
И.И. Исупов