

Оценочный лист № 9  
 комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся  
 МБОУ СОШ №9

Дата и время проведения проверки: 16.08.2014г.  
 Члены комиссии, проводившие проверку: Давыдовская А.С., Нефедина  
 М.И., Мамарева С.А.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:	да	
	- 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	да	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	да	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	да	
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	да	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	да	
<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	да	

образовательной организации		
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 <i>печи для смет.</i>	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:  
 Давыдовская А.С.  
 Нефедина М.И.