

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МОУ Любимской ООШ им.В.Ю.Орлова**

Дата и время проведения проверки: 14.03.24 09¹⁰

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Талочва Ллевтина Валенти-
мировна Светлана Юрьевна

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	✓	
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	Столовая посуда без сколов и трещин		✓
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления	✓	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
19	Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
20	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей?	?	
21	Предварительное накрытие блюд (своевременность)	✓	
22	Имеется ли на раздаче «контрольное блюдо»	✓	
23	Соответствует ли порция по весу с двухнедельным меню	✓	
Культура обслуживания			
24	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
25	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	