

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

Дата и время проведения проверки: 22.01.25 . 12:10

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Федотова Лилия Ивановна
Петров Валентин Андреевич

№ 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	+	