

# Оценочный лист

по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

МБОУ СОШ (военвед) г. Зернограда

Дата и время проведения контроля «10» 10 2025 г. 9.30.

| № п/п                                                            | Показатель качества/вопрос                                                                                                          | Да | Нет |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| <b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b> |                                                                                                                                     |    |     |
| 1.                                                               | Имеется доступ:                                                                                                                     | ✓  |     |
|                                                                  | – к раковинам для мытья рук;                                                                                                        | ✓  |     |
|                                                                  | – мылу и антисептикам;                                                                                                              | ✓  |     |
|                                                                  | – средствам для сушки рук                                                                                                           | ✓  |     |
| 2.                                                               | Обучающиеся пользуются созданными условиями                                                                                         | ✓  |     |
| <b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b> |                                                                                                                                     |    |     |
| 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                                                                                                 | ✓  |     |
| <b>Режим работы помещений для приема пищи</b>                    |                                                                                                                                     |    |     |
| 11.                                                              | Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися                                                                                | ✓  |     |
| 12.                                                              | Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи                         | ✓  |     |
| <b>Рацион питания</b>                                            |                                                                                                                                     |    |     |
| 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 родителей                                                                                | ✓  |     |
| 17.                                                              | Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены                                              | ✓  |     |
| 18.                                                              | В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда                                                                                  | ✓  |     |
| 19.                                                              | Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей                                                               | ✓  |     |
| 20.                                                              | Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах                                                | ✓  |     |
| <b>Культура обслуживания</b>                                     |                                                                                                                                     |    |     |
| 21.                                                              | Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду                                                 | ✓  |     |
| 22.                                                              | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит                                                                               | ✓  |     |

Члены комиссии:

