

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УБЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 10

Оценочный лист  
комиссии по родительскому контролю за организацией  
питания учащихся

Дата и время проведения проверки: 23.10.2024

Члены Комиссии, проводившие проверку: Майорова Л. В.

| №  | Показатель качества/вопрос                                                               | Да | Нет |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
|    | <b>Условия для соблюдения обучающимся 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 (протерты)                                                        | +  |     |
| 8  | Обеденные столы и стулья без видимых повреждений                                         | +  |     |
| 9  | На стоповых 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 утверждённым графиком приема пищи                                                                                      | + |  |
| 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:

Майорова Л. В. 