

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся в  
МОУ Дмитриевской ОШ**

Дата и время проведения проверки: 12.12.24

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Председатель комиссии директор Козлова В. А.

Учитель Вербицкая Е.В.

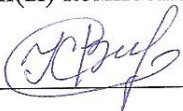
Представитель родительского комитета Ананьева М.В.

Представитель родительской общественности Романова А.В.


| № 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                                 | ✓  |     |

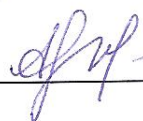
|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| 10  | Столовая посуда без сколов и трещин   | ✓ |  |
| <b>Режим работы помещений для приема пищи</b> |   |   |  |
| 11  | Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися  | ✓ |  |
| 12  | Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии 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   | ✓ |  |

Член(ы) комиссии:

 / \_\_ Козлова В.А. \_\_

 / \_\_ Вербицкая Е.В. \_\_

 / \_\_ Ананьева М.В. \_\_

 / \_\_ Романова А.В. \_\_