

# Оценочный лист комиссии по родительскому контролю

за организацией питания обучающихся в

**ГБОУ Михайловская КШИ**

Дата и время проведения проверки: 28 10 22, 8:12ч

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

Фадеева Анна Ивановна

| №<br>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 (протерты)                                                        | ✓  |     |
| 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:

Фад / И. Фаделба  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_