

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю

за организацией питания в смешанных группах *22; 24*

МКОУ «Басакинская СШ»

Дата и время проведения проверки: *20.11.2024* г. в *12:00* ч

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

- Тубольцева Д.В.*
- Жарожердина Т.А.*
-

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	<i>✓</i>	
	- к раковинам для мытья рук;	<i>✓</i>	
	- мылу и антисептикам;	<i>✓</i>	
	- средствам для сушки рук	<i>✓</i>	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	<i>✓</i>	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	<i>✓</i>	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	<i>✓</i>	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	<i>✓</i>	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	<i>✓</i>	
7	Обеденные столы чистые (протерты)	<i>✓</i>	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	<i>✓</i>	
9	На столешницах приборов и столовой посуде отсутствует влага	<i>✓</i>	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	<i>✓</i>	

Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи воспитанников смешанной группам	✓	
12	Предоставление завтрака и обеда воспитанников 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 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 воспитанников организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Член(ы) комиссии:

1. Пудомыцева Д. В. Пудомы
2. Карахердина Т. А. Карах
- 3.