

# Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МКОУ «Басакинская СШ»

Дата и время проведения проверки: 10.10.2025г. в 10:00 ч

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

- 1.Басакина Л.С.
- 2.Федоркова О.Н.
- 3.Иванова А.В.

| №<br>n/n                                                         | Показа гель 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 столешницах приборов и столовой посуде отсутствует влага                              | ✓  |     |
| 10                                                               | Столовая посуда без сколов и трещин                                                      | ✓  |     |

| Режим работы помещений для приема пищи |                                                                                                                                     |   |  |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| 11                                     | Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися                                                                                | ✓ |  |
| 12                                     | Предоставление горячего питания обучающимся 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 обучающихся 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.Басакина Л.С.

2.Федоркова О.Н.

3.Иванова А.В.

*Басакина*  
*Федоркова*  
*Иванова*