

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №3 г. Алагиря

Оценочный лист
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 13.10.2022.

Члены Комиссии, проводившие проверку:

Тайцель Д.В., преподаватель Д.С.С.
Белинская В.З., преподаватель З.А.
Мадриева Д.А., преподаватель Б.А.

№ п/п	Показатели качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Наличие доступ:	да	
	к раковинам для мытья рук;	да	
	мылу и антисептикам;	да	
	средствам для сушки рук	да	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	да	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	да	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	да	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	да	
6	Насекомые, грязь и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	да	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	да	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	да	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	да	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	да	
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Наличие утвержденного графика приема пищи обучающимися	да	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	да	
Рацион питания			
13	Наличие утвержденного меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	да	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	да	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствует	да	

	продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации		
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	да	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	да	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	да	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей		нет
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	да	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	да	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	да	

Члены комиссии:

Жабук
Кешев
Дми