Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МБОУ «Средняя школа № 7»

Дата	и время проведения проверки:					
член	ы) комиссии, проводивший(е) проверку:					
	Pysupla O.B					
Dugork H. U.						
Knyboureura H.O						
Knubouneque H.O. Pegiena oH.B.						
№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет			
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены						
1	Имеется доступ:					
-	– к раковинам для мытья рук;	✓				
= =	- к мылу и антисептикам;	V				
	– к средствам для сушки рук	V				
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями					
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи						
3	Помещение для приема пищи чистое	V				
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	rú			
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	V	V.			
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях ля приема пищи отсутствуют	\				
7	Обеденные столы чистые (протертые)	V				
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	V				
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	V				
10	Столовая посуда без сколов и трещин	V				
Режим работы помещений для приема пищи						
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	\				
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в	V				

	соответствии утвержденным графиком приема пищи	V	T
	Рацион питания	1	
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	1	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	√	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	√	1
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей		
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	- V	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	~	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	1	
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	V	

Ілен(ы) комиссии:	
- Chank	Cepeques A. L
Af-	Knutouererea HO
	Jyoyoba O.B
	Dugork off. U.
Geef -	-, Peguna H.B