

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МБОУ Абалаковская СОШ №1**

Дата и время проведения проверки: 6.02.12, 10.30
Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Клименко А.И.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
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	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
7	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
8	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
9	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			
10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
11	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
12	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
13	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
14	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей на сайте школы	✓	
15	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
16	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
Культура обслуживания			
17	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
18	Внешний вид и подача блюд эстетичен	✓	

Предложения членов комиссии: Не член комиссии возмещать услуги матери

Член(ы) комиссии: Клименко А.И.

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МБОУ Абалаковская СОШ №1**

Дата и время проведения проверки: 8.02.2024, 10:40

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Зорьмова Анна Ивановна

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	+	
	– к раковинам для мытья рук;		
	– мылу и антисептикам;		
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
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	Обеденные столы чистые (протерты)	+	
7	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
8	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	+	
9	Столовая посуда без сколов и трещин	+	
Режим работы помещений для приема пищи			
10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	+	
11	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	+	
Рацион питания			
12	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	+	
13	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	+	
14	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей на сайте школы	+	
15	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	+	
16	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	+	
Культура обслуживания			
17	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
18	Внешний вид и подача блюд эстетичен	+	

Предложения членов комиссии: Не давать сладкий чай (отдельно сахар)

Член(ы) комиссии: Зорьмова Анна Ивановна

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МБОУ Абалаковская СОШ №1**

Дата и время проведения проверки: 20.02.2024, 10³⁰
 Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Иванова Е.?

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
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	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
7	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
8	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
9	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			
10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
11	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
12	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
13	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
14	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей на сайте школы	✓	
15	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
16	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
Культура обслуживания			
17	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
18	Внешний вид и подача блюд эстетичен	✓	

Предложения членов комиссии: Очень вкусная каша

Член(ы) комиссии: Иванова