

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся в  
МБОУ СОШ № 3 г. сальска**

Дата и время проведения проверки: 15.01.2024 г.

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

Кудомосенко Е.В.

Варенна Т.А.

Бенникова И.В.

| №<br>п/п                                                         | Показатель качества/вопрос                                                               | Да      | Нет |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|
| <b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b> |                                                                                          |         |     |
| 1                                                                | Имеется доступ:                                                                          |         |     |
|                                                                  | – к раковинам для мытья рук;                                                             | Имеется |     |
|                                                                  | – мылу и антисептикам;                                                                   | Имеется |     |
|                                                                  | – средствам для сушки рук                                                                | Имеется |     |
| 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 столовых приборах 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                                                 | До |  |
| 22                                     | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит                                                                               | ✓  |  |

Член(ы) комиссии:

Кудомасова Е.В. Prof

Варшва Т.А. Prof

Резниченко И.В. Prof

По итогам проверки выявлено:

- санитарное состояние удовлетворительно, работники работают, бездежурный дежурит, помещений достаточно.
- но, отоме санитарии.
- едо. порций, гол. порций, порции горячие.
- хлеб порционный, свежий.
- дети пользуются индивидуальными приборами.

Рекомендации:

- напоминать об-ся о мытье рук
- провести беседу, кн. глос. о пользе питания