

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Полозовская средняя школа»**

**Оценочный лист
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся**

Дата и время проведения проверки: 08 февраля 2024г., обед

Члены Комиссии, проводившие проверку:

№ 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;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
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	✓	
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
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	✓	
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	✓	
21	Соответствие веса блюда, указанного в меню	✓	
22	Салаты подаются порционно	✓	
23	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду, головной убор	✓	
24	Работники пищеблока, а раздаточной зоне в перчатках, масках		✓
24	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Рекомендации: - Остатки много хлеба (можно сделать сухарики для супа)
 - Меню должно соответствовать приготавливаемым блюдам.
 - Санитарная одежда у водителей АП. стачал.

Члены комиссии: Бар. Баранова С.А.
Должик / Должик Р.К.
Полов / Полов Е.Ю.