

Оценочный лист
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

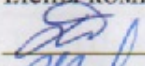
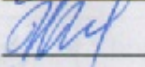
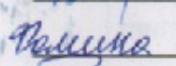
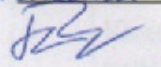
Дата и время проведения проверки: 11 сентября 2022г

Члены комиссии, проводившие проверку: Гурисова Т.А., Горюхова И.А., Тонина Е.А.

№ 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	✓	
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	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	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Члены комиссии:

 Гурасова Г.Н.
 Горниченко А.А.
 Головкин А.А.
 Бузаренкова А.А.

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МБОУ - Орунское ССШ №2

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Чурноева Г.А.

Члены комиссии:

Ромашова Л.В.

Чурноева И.А.

Бухарова В.А.

В присутствии повара Бугановой и
представителей комсов Управління Службы
составили настоящую справку о том, что « И » сентябре 20 26 г. в
10 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в
общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 8 ;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца количестве 4 ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 мин

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в
школьной столовой: Чурноева Г.А.

дежурство учащихся в столовой (как организовано)

организовано по графику (минус 80)
дежурство педагогов по графику Ксенов

чистота зала чисто

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и
др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 114

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

аккуратны, в спецодежде

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошее
- наличие 2-х комплектов подносов имеются
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеются
- гигиеническое состояние столовых приборов соответствие

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

в наличии

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

на прилавке

Ассортимент буфетной продукции имеется в ассортименте

Наличие пищевых отходов:

имеются

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Поддерживать контроль в столовой
своего графика
Денатурации своевременно пропускать
судья.

Члены комиссии:

Курникова Р.А. - Д
Колесникова А.А. - Минин
Горюхино Ч.А. - М.А.
Обухарова А.А. - Д

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации _____