

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся
в МБОУ «СОШ №10 им.Магометова С.К. с.Красный Курган»**

Дата и время проведения проверки: 08.11.23г. 9ч 10 мин

Члены комиссии, проводившие проверку:

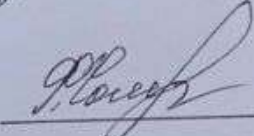
Байрамгулова Раминат Мусабевна
Чанова Рамина Аминовна
Байрамгулова Асият Зауровна
Удеева Зухра Рахми-Исламовна

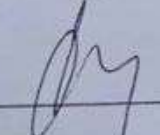
№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	+	
	– мылу и антисептикам;	+	
	– средствам для сушки рук	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
Санитарно-техническое состояние помещений 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	+	

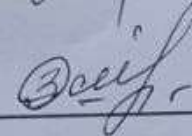
Режим работы помещений для приема пищи		
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	+
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	+
Рацион питания		
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп 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:

 , Файраммеркулова Н. М.

 , Чамеева Р. А.

 , Файраммеркулова С. З.

 , Юзенкова З. И.