

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МБОУ «Изборский лицей»**

Дата и время проведения проверки: 19.12.2024, 10⁰⁰

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

Поттисева Елена Николаевна
Крайний Валерий Юрьевич
Моложская Людмила Николаевна

№ 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 <u>отсутствуют</u>	✓	
7	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений (старые)		✓
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	✓	

На основании проведенного мероприятия Комиссия выявила:

- 1 Обеспечено соблюдение СЭТ на всех этапах обращения пищевых продуктов. (готовых блюд) ДА НЕТ (подчеркнуть)
- 2 Культура организации питания на достаточном уровне. ДА НЕТ (подчеркнуть)

Работа школьной столовой признана Отлично

Член(ы) комиссии:

И.И. / Котшищева Е.Н.

И.И. / Молошката Л.Н.

И.И. / Крайний В.Ю.

_____ / _____