

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся в  
МАОУ НОШ №13**

Дата и время проведения проверки: 11.03.20 13:40

Члены комиссии, проводившие проверку:

Гришинева Валерия Александровна,  
Ковалева Мария Александровна,  
Шваева Наталья Валерьевна,  
Фрумкина Анна Сергеевна

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да Нет		
		Да	Нет	
1	Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
	Имеется доступ:			
	- к раковинам для мытья рук.	+		
	- мылу и антисептикам;	+		
	- средствам для сушки рук	+		
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 (протерты)	+		
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+		
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	+		
10	Столовая посуда без сколов и трещин	+		
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>				
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 подаются детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	+		
<b>Культура обслуживания</b>				
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+		
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	+		

Члены комиссии:

Гришинева Валерия Александровна  
Ковалева Мария Александровна  
Шваева Наталья Валерьевна  
Фрумкина Анна Сергеевна