

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа № 4 имени А.А.Леонова»  
(МБОУ СШ № 4)

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

Дата и время проведения проверки: *22.10.24 12.00*

Члены Комиссии, проводившие проверку:

Лавренов А.Г.

Яковлева А.А.

Прудникова Т.В.

№	Показатель качества/ вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1.	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 (протертые)		-
8.	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений		-
9.	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага <i>влажность со стороны посуды в тарелки</i>		-
10.	Столовая посуда без сколов и трещин <i>на чашках тарелок нет</i>		-
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			
11.	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	+	
12.	Предоставление горячего питания обучающимся		

*Но, оценка  
есть по всей  
комиссии  
есть оценка  
по всей  
комиссии*

	осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
<b>Рацион питания</b>			
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		-
21.	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду		-
22.	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Члены комиссии:

22.10.2024

Лавренов А.Г.

22.10.2024

Яковлева А.А.

22.10.2024

Прудникова Т.В.

*рассмотрено  
О.И.И.И.  
у работницы  
дежурной смены  
есть след  
защиты  
перчаток*