

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся в  
МБОУ «Архиповская СОШ»**

Дата и время проведения проверки: 19.09.2024 09:45

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

Белова Е.З.  
Гушмерт Т.В.  
Григорьева Е.С.

№ п/п	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;	✓	
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	✓	
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	✓	
<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	✓	
<b>Культура обслуживания</b>			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

## Выводы и рекомендации

Комиссия по родительскому контролю за орг. питания посетившая столовую МБОУ "Архиповская СОШ" 19.09.2024, во время питания начальной школы. Установлено: учащиеся вводят в столовую с вымытыми и высушенными руками, садятся за отведенное для каждого класса места. Кл. руководитель присутствует в столовой с классом. Блюда подаются в соответствии с ежедневным меню. Все порции соответствуют меню и составляет 420 гр. Кол-во детей, принявших пищу, 30 человек. Все остатки пищи - 880 гр. Рекомендовано:

1. ежемесячно проводить контроль за организацией питания;
2. классным р-мич проводить беседы с детьми о пользе горячего питания.

Члены комиссии:

<u>Белова</u>		<u>Белова Е.З</u>
<u>Тыгу</u>		<u>Туммерт Т.В.</u>
<u>Сул-</u>		<u>Тимофеева Е.С.</u>