

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Усть-Мосихинская средняя общеобразовательная школа» Ребрихинского района
Алтайского края
(МКОУ «Усть-Мосихинская СОШ»)**

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

Дата и время проведения проверки:

Члены Комиссии, проводившие проверку:

| № 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 (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 | | |
| 11 | Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися | | |
| 12 | Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в | | |

| | | | |
|------------------------------|---|--|--|
| | соответствии утвержденным графиком приема пищи | | |
| 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: