

# Оценочный лист комиссии по родительскому контролю

за организацией питания обучающихся в

МАОУ «СОШ №175»

Дата и время проведения проверки: 10 февраля 2025 г. 13.00 - 13.15

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

Сотсоева ИС (мама 1Б) Исупова ИГ (мама 3А)

№ 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;	✓	
	– 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	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
5	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют		✓
6	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
7	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
8	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
9	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			
10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
11	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
<b>Рацион питания</b>			
12	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования		не уточним в этом момент
13	В основном меню отсутствуют повторы блюд		

14	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
15	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей		✓
16	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	?	?
17	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
18	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	?	?
19	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
<b>Культура обслуживания</b>			
20	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
21	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Качества

блюдо: Завтрак хорошо разнообразен.  
 В супе картошка пригоревшая  
 подается. Чай нормальной  
 температуры. Мясо в супе  
 мягкое и вкусное. Ягоды свежие.  
 Порции достаточные. Вкусно.

В ходе проверки:

Выявлены нарушения: нет, кухня чистая (помещение)  
 или включено оборудование для мытья  
 рук после мытья.

Сформированы предложения:

детям нужно  
 сказать, что если в порции много  
 мажорки или еды выливает не  
 привычно как если то много надо  
 убраться или порцию заменить у того  
 повара, тогда  
 Член(ы) комиссии: дети знают, что всё вкусно  
и съедобное.  
Сычева ИС  
Усуп. Мухомов Г.?