Оценочный лист комиссии по родительскому контролю

за организацией питания обучающихся в

МБОУ «Хучельская ООШ»

Дата и время проведения проверки: 14.09.2026г, 11²⁰ – 11⁵⁰

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

Петрова С.Н. – заместитель директора по УВР, ответственный за питание, Сумкина Е.Н. – член родительского комитета, Евгукова В.И. – завхоз школы, Ильина Л.Т. – директор школы. В присутствии Кирилловой С.И. – повара школы

№ 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 ля приема пищи отсутствуют	+	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	–	есть поврежд.
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	+	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	+	
	Режим работы помещений для приема пищи		

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 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	+	

Член(ы) комиссии:

_____ / С.Н. Петрова

_____ / В.Н. Енгулова

_____ / Л.Т. Ильина

_____ / Е.Н. Сулимина