

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 3»
(МАОУ СОШ № 3)

Оценочный лист
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: _____ (обед, завтрак нужно подчеркнуть)

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		
3	Соблюдение учащимися норм и правил во время приема пищи		
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
4	Помещение для приема пищи чистое		
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		
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися		
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии с утвержденным графиком приема пищи		

13	Своевременность заполнения журналов по контролю за питанием		
Рацион питания			
14	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования		
15	Соответствие ежедневного меню утвержденному 10-дневному меню		
16	Наличие достоверной информации о питании на информационном стенде по вопросам питания, в том числе меню на день проверки		
17	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей		
18	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены		
19	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда		
20	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей		
21	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах		
22	Наличие контрольных блюд		
23	Качество готовой продукции		
24	Педагоги контролируют прием пищи обучающимися		
Культура обслуживания			
25	Соблюдение работниками пищеблока требований к спецодежде (чистота и опрятность, наличие перчаток, масок)		
26	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит		

Члены комиссии:

Дата	подпись	ФИО проверяющего