

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МБОУ СШ №17 им. Арюткина Н.В

Дата и время проведения проверки: 22.04.2024 год, в 11.20

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: 1. Сафронова Е.А.
2. Лакеева Е.Е. 3.
4. Лосина Т.В. 5.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет	Примечание
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены				
1	Имеется доступ:			
	– к раковинам для мытья рук;	+		
	– мылу и антисептикам;	+		
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+		
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи				
3	Помещение для приема пищи чистое	+		
5	Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии	+		
7	Обеденные столы чистые (протертые)	+		
Режим работы помещений для приема пищи				
8	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	+		
9	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии с утвержденным графиком приема пищи	+		
Рацион питания				
10	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	+		
11	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и обучающихся	+		
12	Факты исключения или замены блюд при сравнении ежедневного меню с утвержденным руководителем общеобразовательной (сравнить ассортимент блюд в бракеражном журнале с утвержденным меню)		+	
13	Контроль качества блюд меню бракеражной	+		

	комиссией школы (в бракеражном журнале оценка качества блюд меню, подписи членов комиссии. Время контроля должно быть до раздачи пищи)			
14	Соответствие массы порционных блюд на раздаче утвержденному ежедневному меню (вес котлеты, запеканки, порции сыра и т. д.)	+		
15	Соответствие массы порции на раздаче утвержденному ежедневному меню (взвешивается в целом блюдо – картофельное пюре с гуляшом, жаркое под домашнему, овощное рагу и т.д.).	+		
16	Соответствие органолептических показателей (вкуса, запаха, внешнего вида блюда) показателям указанным в технологической карте.	+		
17	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах.	+		
Культура обслуживания				
18	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+		
19	Наличие на столах салфеток и столовых приборов (ложки, вилки)	+		

Предложения родительской общественности по улучшению качества питания в общеобразовательной

организации: при раздаче продукции использовать одноразовые перчатки

Член(ы) комиссии:

Сорокина Е.А.
Лаврова Е.Е.
Тюкина Т.К.