

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

Дата и время проведения проверки: 13.03.2024 год, в 09.25

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: 1. Талевина В.А.
2. Сухова Т.Т. 3. Богкова Н.Л.
4. 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: поставить салфетки

Член(ы) комиссии: Плесер , Телевина В.А.
Мухом , Сухова Т.Т.
А , Богкова Н.Л.