

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в МБОУ Брагинская СОШ №11**

Дата и время проведения проверки: 12.02.2025г., 10¹⁰

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

1. Андина Е. В.
2. Шлюнгут В. И.
3. Назарцева Е. В.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимся правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	✓	
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданным и условиями и		
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 для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
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 обучающимся	✓	
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:

Мам, Андина Е. В.
Шлюнгут В. И.
Назарцева Е. В.

Заявленное меню соответствует действительности:

1. Картофельное пюре 180 г.
2. Компот из сухофруктов 200 г.
3. Хлеб пшеничный 50 г.
4. Сельдь с луком и растительным маслом 60 г.
5. Винегрет овощной 60 г.

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в МБОУ Брагинская СОШ №11**

Дата и время проведения проверки: 20.02. 2025г., 10¹⁰

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

1. Ангина С.В.
2. Школьник В.И.
3. Назарова С.В.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимся правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	✓	
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданным и условиям и		
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 для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
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 обучающимся	✓	
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:

ММ, Ангина С.В.
Школьник В.И., Назарова С.В.
Школьник В.И., Школьник В.И.

Заявленное меню соответствует действительности:

1. Сложной гарнир (рис отварной, овощи тушеные) 180г.
2. Чай 200г.
3. Хлеб пшеничный 50г.
4. Фрикадельки в томатно-сметанном соусе 60/75г.
5. Салат из капусты 60/75г.