

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №20
имени Героя Советского Союза Полушкина Петра Алексеевича
(МАОУ СОШ № 20 им .Полушкина П.А.)

Оценочный лист
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 24.12.2024 год

Члены Комиссии, проводившие проверку:

Варсина Н.А., родитель № 1 класса
Обиминкова О.В. зам. директора

№ 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	да	
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 (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 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	✓	

Предложения: —

Замечания:

Обеденный зал чистый, подаваемые блюда вкусные, работает буфет с разнообразной выпечкой.

Жалобы: —

Члены комиссии:

И.А. Мерзедова М.П.
Ворсина И.А. И.П.
Обиеникова О.В. И.П.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №20
имени Героя Советского Союза Полушкина Петра Алексеевича
(МАОУ СОШ № 20 им .Полушкина П.А.)

Чек – лист
проверки комиссией по родительскому контролю за организацией питания
обучающихся документов по организации питания
в МАОУ СОШ № 20 им. Полушкина П.А.

Дата и время проведения проверки: 24.12.2024 год.

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Л.А. Медведева
Ворсина И.А.
Общеникова О.В. зам. директора

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть Положение об организации питания обучающихся	✓	
2	Есть формы заявлений о получении питания	✓	
3	Имеется акт об утверждении стоимости питания	✓	
4	Есть утвержденное основное меню для возрастных категорий:		
	– 7–11 лет	✓	
	– 12 и старше лет	✓	
5	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
6	Есть утвержденное ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей	✓	
7	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей (законных представителей)	✓	
8	Количество обязательных приемов пищи в основном и ежедневном меню соответствуют продолжительности, либо времени нахождения детей в образовательной организации	✓	
9	Организовано дополнительное питание. Если да, то:		
	– имеется ли утвержденное меню дополнительного питания	✓	
	– оно размещено для ознакомления родителей (законных представителей)	✓	
10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
11	Имеется табель учета получения питания обучающимися	✓	
12	Имеется акт об утверждении стоимости питания	✓	
13	Имеются документы о лабораторно-инструментальных исследованиях качества и безопасности поступающей пищевой продукции	✓	
14	Имеются документы о лабораторно-инструментальных исследованиях качества и безопасности готовых блюд	✓	

Член(ы) комиссии:

Л.А. Медведева
Ворсина И.А.
Общеникова О.В.