

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Центр образования Краснолесский»
(МКОУ «ЦО Краснолесский»)

**Оценочный лист
комиссии по родительскому контролю за организацией питания
воспитанников и (или) обучающихся**

Дата и время проведения проверки: _____

Члены Комиссии, проводившие проверку:

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения воспитанниками и (или) обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;		
	– мылу и антисептикам;		
	– средствам для сушки рук		
2	Воспитанники и (или) обучающиеся пользуются созданными условиями?		
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 воспитанниками и (или) обучающимися?		
12	Предоставление горячего питания воспитанникам и (или) 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 (законных представителей)		
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены?		
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда?		
19	Питание воспитанников и (или) 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?		

Члены комиссии

_____	_____	_____
(дата)	(подпись)	(Ф.И.О.)
_____	_____	_____
(дата)	(подпись)	(Ф.И.О.)
_____	_____	_____
(дата)	(подпись)	(Ф.И.О.)