

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: 16.11.2023 69³⁰

Члены Комиссии, проводившие проверку:

Васина О.С., Романов О.В., Казакова К.Р.

№ 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 ⁷	✓	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду?	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	✓	

Члены комиссии

16.11.2023
(дата)

Васильев
(подпись)

Васильев Д.С.
(Ф.И.О.)

16.11.2023
(дата)

Медведев
(подпись)

Казанова К.Р.
(Ф.И.О.)

16.11.2023
(дата)

Романов
(подпись)

Романов О.В.
(Ф.И.О.)