

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 5 имени Героя Советского Союза В.К.
Ерошкина» г. Балаково Саратовской области
(МАОУ СОШ № 5)**

**Оценочный лист
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся**

Дата и время проведения проверки: _____

Члены Комиссии, проводившие проверку: _____

№ 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	—	
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	—	

Члены комиссии:
