

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МБОУ «Основная школа №16»**

Дата и время проведения проверки: 23.11.23 9:30

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Рамцова Е.И., Крюкова А.И., Патрина С.Н., Беродумина И.В., Лошманова А.В.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет	Примечание
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>				
1	Имеется доступ:			
	– к раковинам для мытья рук;	+		
	– мылу и антисептикам;	+		
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+		
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>				
3	Помещение для приема пищи чистое	+		
5	Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии	+		
7	Обеденные столы чистые (протертые)	+		
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>				
8	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	+		
9	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии с утвержденным графиком приема пищи	+		
<b>Рацион питания</b>				
10	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	+		
11	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и обучающихся	+		
12	Факты исключения или замены блюд при сравнении ежедневного меню с утвержденным руководителем общеобразовательной (сравнить		+	

	ассортимент блюд в бракеражном журнале с утвержденным меню)			
13	Контроль качества блюд меню бракеражной комиссией школы ( в бракеражном журнале оценка качества блюд меню, подписи членов комиссии. Время контроля должно быть до раздачи пищи)	+		
14	Соответствие массы порционных блюд на раздаче утвержденному ежедневному меню (вес котлеты, запеканки, порции сыра и т. д.)	+		
15	Соответствие массы порции на раздаче утвержденному ежедневному меню (взвешивается в целом блюдо – картофельное пюре с гуляшом, жаркое по- домашнему, овощное рагу и т.д.).	+		
16	Соответствие органолептических показателей ( вкуса, запаха, внешнего вида блюда) показателям указанным в технологической карте.	+		
17	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах.	+		
<b>Культура обслуживания</b>				
18	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+		
19	Наличие на столах салфеток и столовых приборов (ложки, вилки)	+		

**Предложения родительской общественности по улучшению качества питания в общеобразовательной организации:**

*Замечаний нет*

Члены комиссии

*Бородулина* Бородулина И. В.  
*Крылова* Крылова А. И.  
*Патрина* Патрина С. Н.  
*Лошманова* Лошманова А. В.  
*Ремизова* Ремизова Е. И.