

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

Дата и время проведения проверки: 19.09.2014г (дата),  
12.05 (время) Обед (прием пищи)

Члены Комиссии, проводившие  
проверку: Председатель: Аризон М.Ю., родители  
Члены: Макарова Е.А., Виноградова О.М.


№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения воспитанниками правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:	<i>да</i>	
	– к раковинам для мытья рук;	<i>да</i>	
	– мылу и антисептикам;	<i>да</i>	
	– средствам для сушки рук	<i>да</i>	
2	Воспитанники пользуются созданными условиями		
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>			
3	Помещение для приема пищи чистое	<i>да</i>	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	<i>да</i>	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	<i>да</i>	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	<i>да</i>	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	<i>да</i>	

8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	да	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	да	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	да	
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			
11	Имеется утвержденный график приема пищи воспитанниками	да	
12	Предоставление горячего питания воспитанникам осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	да	
<b>Рацион питания</b>			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	да	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	да	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	да	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	да	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены		нет
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	да	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	да	
20	Блюда подают детям в соответствии с	да	



	температурой, указанной в технологических картах	да	
<b>Культура обслуживания</b>			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	да	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	да	

Члены комиссии:

 / Аризон М. Ю. 19.09.2024  
 Макс / Макаров Е. А.  
 М / Бонниденко О. М.

(дата, подпись, расшифровка)