

Чек – лист проверки комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся документов по организации питания в _____

Дата и время проведения проверки: 14⁴⁵, 19.10.23

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: _____

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть Положение об организации питания обучающихся	Да	
2	Есть формы заявлений о получении питания	Да	
3	Имеется акт об утверждении стоимости питания	Да	
	Есть утвержденное основное меню для возрастных категорий:		
4	– 7–11 лет	Да	
	– 12 и старше лет	Да	
5	В основном меню отсутствуют повторы блюд	Да	
6	Есть утвержденное ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей	Да	
7	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей (законных представителей)	Да	
8	Количество обязательных приемов пищи в основном и ежедневном меню соответствуют продолжительности, либо времени нахождения детей в образовательной организации	Да	
	Организовано дополнительное питание. Если да, то:		
9	– имеется ли утвержденное меню дополнительного питания	Да	
	– оно размещено для ознакомления родителей (законных представителей)	Да	
10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	Да	
11	Имеется табель учета получения питания обучающимися	—	
12	Имеется акт об утверждении стоимости питания	Да	
13	Имеются документы о лабораторно-инструментальных исследованиях качества и безопасности поступающей пищевой продукции	Да	
14	Имеются документы о лабораторно-инструментальных исследованиях качества и безопасности готовых блюд	Да	
15		—	

Член(ы) комиссии:

Мирославская Валерия Владимировна
тел. +79149249263

Оценочный лист

Комиссии родительского (общественного) контроля за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 14⁴⁵ - 19.10.23

Члены Комиссии, проводившие проверку: Михайлова Валерия Владимировна тел +7 914 924 92 63

№ п/п	Показатели качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	Da	
	- к раковинам для мытья рук	Da	
	- к мылу и антисептикам	Da	
	- средствам для сушки рук	Da	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	Da	
Санитарно-техническое состояние помещений для приёма пищи			
3	Помещение для приёма пищи чистое	Da	
4	Уборка помещений для приёма пищи проводится после каждого приёма пищи	Da	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии	Da	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещении для приёма пищи отсутствуют	Da	
7	Обеденные столы чистые (протёртые)	Da	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений		Нет
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	Da	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	Da	
Режим работы помещений для приёма пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	Da	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	Da	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	Da	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	Da	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	Da	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	Da	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены		Нет
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	Da	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	Da	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах		Нет
Культура обслуживания			

21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	Да	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	Да	

Член(ы) комиссии:

Михайлова / Михайлова Валерия Владимировна

_____ / _____

_____ / _____

_____ / _____

Оценочный лист

Комиссии родительского (общественного) контроля за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 26.10.2023 14.40

Члены Комиссии, проводившие проверку: Наталья Георгиевна Ищенко

№ п/п	Показатели качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	- к раковинам для мытья рук	+	
	- к мылу и антисептикам	+	
	- средствам для сушки рук	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
Санитарно-техническое состояние помещений для приёма пищи			
3	Помещение для приёма пищи чистое	+	
4	Уборка помещений для приёма пищи проводится после каждого приёма пищи	+	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии	+	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещении для приёма пищи отсутствуют	+	
7	Обеденные столы чистые (протёртые)	+	
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 приёма 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	+	

Член(ы) комиссии:

И.Г. Шейтлова / Шейт
_____/_____
_____/_____
_____/_____
_____/_____