

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю

за организацией питания обучающихся в

КОГОБУ СШ пгт Кумены

Дата и время проведения проверки: 15.10.2024г. Н. 35.

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

Жарышкеева Маршала Теннарьевна
Сидорова Марина Александровна
Карникова Юлия Николаевна

№ 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 (протертые)	✓	
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 <i>сравнение провести не удалось</i>		
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:

Иванов / Нарышкина Д.В.

Сидорова / Сидорова М.А.

Карникова / Карникова Ю.Н.

_____ / _____

АКТ

Дата и время проведения проверки: 15.10.2024, 11.35.

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

Кавыркина Л.В. Сидорова М.А.,
Калиникова Ю.Н.

Цель проверки: Мониторинг качества
лежаная, соответствие санитарно-
гигиеническим норм требованиям.

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

Все условия для содержания органи-
цированной мебели личной гигиены
созданы, но большинство оторки
сброшено. Санитарно-техническое
состояние помещений соответ-
ствует требованиям (стены чистые,
уборка помещений проведена).

Меню соответствует заявленному.

Работники не соблюдают нормы в
санитарную одежду.

Предложения (рекомендации) комиссии:

- 1 Работа персонала в перчатках
- 2 Зачистить носу со скотом
- 3 Зачистить перчаточную носу
- 4 Для обслуживания мебели личной
гигиены установить дежурного.

Члены комиссии:

Кавыркина Л.В. Ю.Н.
Сидорова М.А.
Калиникова Ю.Н.

5. Возможно ли для накрытия
скотом, среднего звена накрыть
дежурных
При посещении комиссии брать пробу с
накрытия столов дежурными, а не с раздачи.