

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МБОУ Абалаковская СОШ №1**

Дата и время проведения проверки: 10.02.25., 10:50
Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Осипов С.Х.

№ 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;	✓	
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	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
7	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
8	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
9	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			
10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
11	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
12	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
13	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	
14	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Предложения членов комиссии: _____

Член(ы) комиссии: Осипов С.Х.

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МБОУ Абалаковская СОШ №1**

Дата и время проведения проверки: 06.02.25, 14:00
Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: ИВАНОВА Е. П.

№ 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;	✓	
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	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
7	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
8	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
9	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			
10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
11	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
12	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
13	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	
14	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Предложения членов комиссии: _____

Член(ы) комиссии: Иванова Е. П.

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

МБОУ Абалаковская СОШ №1

Дата и время проведения проверки: 19.02.25, Панов Н.А.
Член(ы) комиссии, проводивший(е) 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;	✓	
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	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
7	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
8	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
9	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			
10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
11	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
12	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
13	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	
14	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Предложения членов комиссии: _____

Член(ы) комиссии: _____

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МБОУ Абалаковская СОШ №1**

Дата и время проведения проверки: 17.02.25, 10:50

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Торуга М.Ф.

№ 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;	+	
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	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
7	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
8	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	+	
9	Столовая посуда без сколов и трещин	+	
Режим работы помещений для приема пищи			
10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	+	
11	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	+	
Рацион питания			
12	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	+	
13	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	+	
14	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	+	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	+	

Предложения членов комиссии: _____

Член(ы) комиссии: Торуга М.Ф.