

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

Дата и время проведения проверки: 18.01.25. 10:50  
Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Хавалкина О.А.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<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	✓	
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	✓	
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			
10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
11	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
<b>Рацион питания</b>			
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	✓	
<b>Культура обслуживания</b>			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Предложения членов комиссии: Все хорошо!!!

Член(ы) комиссии: Хавалкина О.А.

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

Дата и время проведения проверки: 31.01.2025г. 10.30

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

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<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	✓	
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	✓	
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			
10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
11	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
<b>Рацион питания</b>			
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	✓	
<b>Культура обслуживания</b>			
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: Прямошников Анастасия Григорьевна

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

**МБОУ Абалаковская СОШ №1**

Дата и время проведения проверки: 22.09.2024 г. 10:40 ч.

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Абалаков В.В.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<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	✓	
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	✓	
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			
10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
11	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
<b>Рацион питания</b>			
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	✓	
<b>Культура обслуживания</b>			
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: Абалаков В.В.