

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

Дата и время проведения проверки: 18.11.2024г., 10:50

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Марабаева М.Н.

№ 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: Вкусно и полезно

Член(ы) комиссии: Марабаева М.Н.

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

Дата и время проведения проверки: 27.11.2024г., 13:50

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Иванова И.А.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	– к раковинам для мытья рук;	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	– мылу и антисептикам;	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Обеденные столы чистые (протерты)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	Столовая посуда без сколов и трещин	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Режим работы помещений для приема пищи			
10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Рацион питания			
12	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Предложения членов комиссии: Все прекрасно - вкусно!

Санитарное состояние столовой удовлетворительно

Член(ы) комиссии: Иванова И.А.

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

Дата и время проведения проверки: 10:50, 15.11.2024г.
Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: РЯБКОВА НВ

№ 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: ВЛАЖНЫЙ ВОЗДУХ В СТОЛОВОЙ

Член(ы) комиссии: РЯБКОВА Н.В.

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

Дата и время проведения проверки: 13.50, 14.11.2024.

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Веродобов Н.И.

№ 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: все в норме.

Член(ы) комиссии: Веродобов Н.И.

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

Дата и время проведения проверки: 10:50, 7.11.2024г.
Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Верещаева М. В.

№ 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: не работает санит. усл.

Член(ы) комиссии: Верещаева М. В.