**Оценочный лист** **комиссии по родительскому контролю**

 **за организацией питания обучающихся в**

**МБОУ СОШ № 2 с. Арзгир**

Дата и время проведения проверки: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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; |  |  |
| – 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 ля 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 |  |  |
| **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:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | **/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |