

Оценочный лист

Комиссия по родительскому контролю за организацией питания обучающегося

Дата и время проведения проверки: 27.05.2026г, уплотненный полдник 15.10.-15.30.

Члены Комиссии, проводившие проверку: старший воспитатель - О.К. Митюкова;

медицинская сестра: Л.А. Валеева; родитель – Яркина Елена Валерьевна

№ п/п	Показатель качества/вопрос		Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены				
1	Имеется доступ:		да ✓	
	– к раковинам для мытья рук;		да ✓	
	– мылу и антисептикам;		да ✓	
	– средствам для сушки рук		да ✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		да ✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи				
3	Помещение для приема пищи чистое		да ✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи		да ✓	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии		да ✓	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют		да ✓	
7	Обеденные столы чистые (протертые)		да ✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений		да ✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага		да ✓	
10	Столовая посуда без сколов и трещин		да ✓	
Режим работы помещений для приема пищи				
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися		да ✓	

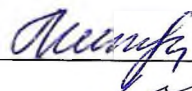
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи		да ✓	
Рацион питания				
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования		да ✓	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд		да ✓	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации		да ✓	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей		да ✓	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены		да ✓	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда		да ✓	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей			нет
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах		да ✓	
Культура обслуживания				
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду		да ✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит		да ✓	

Члены комиссии:

27.05.2026г.

27.05.2026г

27.05.2026г

 Митюкова О.К.
 Валеева Л.А.
 Яркина Е.В.