

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю  
организации питания обучающихся в МБОУ гимназии «Интеллект»**

Дата и время проведения проверки: 26.09.2024 8:20

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

1. Илья Анна Владимировна (3В)

№ 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; – средствам для сушки рук	✓	
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	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	—	✓
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			

10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	V	
11	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	V	
12	Имел ли факт выдачи детям остывшей пищи?		V
<b>Рацион питания</b>			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	V	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	V	
15	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	V	
16	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	V	
<b>Культура обслуживания</b>			
17	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	V	
18	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	V	

Член(ы) комиссии:

МУЗ / Шиба Айна Владишировна

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю  
организации питания обучающихся в МБОУ гимназии «Интеллект»**

Дата и время проведения проверки: 16.09.24.

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

Лебедева Ирина Николаевна

№ 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;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
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	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			

10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	<input checked="" type="checkbox"/>	
11	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	<input checked="" type="checkbox"/>	
12	Имел ли факт выдачи детям остывшей пищи?		<input checked="" type="checkbox"/>

#### Рацион питания

13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования организаций	<input checked="" type="checkbox"/>	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	<input checked="" type="checkbox"/>	
15	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	<input checked="" type="checkbox"/>	
16	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	<input checked="" type="checkbox"/>	

#### Культура обслуживания

17	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	<input checked="" type="checkbox"/>	
18	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	<input checked="" type="checkbox"/>	

Член(ы) комиссии:

Лебедев Евгений Николаевич

/

/