

**Оценочный лист**  
по проведению родительского контроля в школьной столовой МАOU СОШ №218

Дата посещения 4.12.2023

Причина  
плановый визит

Группа родительского контроля в составе:

Лобачева Ольга, Давыденко Юлия,  
Товоручева Мария

Сотрудники МАУ «Комбинат питания»:

Сотрудники МАOU СОШ №218:

Коробочки Елена Владимировна  
зам. дир. по ВР

Меню на момент проверки:

каша перловая, чай, сыр

составили настоящий проверочный лист о том, что «04» декабря 2023 г. в 1 смену, на 1 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Организовано ли дежурство в столовой с помощью старших детей?	✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?	✓	
Число детей, питающихся на данной перемене	300 чел.	
Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	

ВОПРОС	Да	Нет
Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Ведется ли уборка помещения	✓	
Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	
Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Примечания по ситуации (необходимо описать детали посещения, вкусовые качества блюд, внешний вид, общее впечатление и тд):

Все отлично. Заменяешь смет.

Все сотрудники и санитары соблюдают санитарные нормы. Сча чистая, чистая, чистая. Качеством, без комочков. Чай вливу едкий. Посуда проходит необходимую обработку. Имеется холодильник с 3<sup>х</sup> дневными пробам, это немало хорошо. Меню соответствует сезону.

На основании проведенного мероприятия присутствуют (нет) рекомендации:

Подписи членов проверки:



 