

Оценочный лист

По проведению родительского контроля школьной столовой МАОУ СОШ № 218

Дата посещения: 15.11.2024

Причина: *ежегодное изучение вопросов организации питания.*

Группа родительского контроля в составе:

*Воротникова Кристина Юрьевна
Косичкина Татьяна Николаевна
Допова Юлия Валерьевна
Лебедева Анастасия Владимировна
Куркина Алла Игоревна*

Сотрудники МАУ «Комбинат питания»:

Сотрудники МАОУ СОШ № 218:

Таран Владимир Васильевич, ответственный за питание

Меню на момент проверки:

Составили настоящий проверочный лист о том, что «15» ноября 2024 г. в 1 смену, 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 столов?		✓
Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?		✓

Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающее 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	255	
Имеется утвержденный график приема пищи обучающихся?	✓	
Предоставление горячего питания обучающимися осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи?	✓	
Ведется ли уборка помещения?	✓	
Имеется утвержденное меню основного питания для возрастных групп и режимов функционирования?	✓	
Ежедневное меню размещено для ознакомление родителей?	✓	
Работники пищеблока, осуществляют 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):

Во-первых: чистое, оборудованное помещение, все убрано, стены и раковины блестят. Воды «продумано» нагреться.
Во-вторых: много внимания санитарии, хорошие вкусовые качества блюд, салаты и супы в марку.

На основании проведенного мероприятия присутствуют (нет) рекомендации:

Подписи членов проверки:

Маяк Василь - Олга Л