

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за  
организацией питания обучающихся  
в МКОУ «Ильичевская СОШ» Ленинского муниципального  
района Волгоградской области**

Дата и время проведения проверки: 23.01.25, 14:00  
 Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Куршумцева Ж.В.  
Кашева А.В.; Сатвариева А.Б.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет	Примечание
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>				
1	Имеется доступ:			
	– к раковинам для мытья рук;	✓		
	– мылу и антисептикам;	✓		
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓		
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>				
3	Помещение для приема пищи чистое	✓		
5	Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии	✓		
7	Обеденные столы чистые (протертые)	✓		
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>				
8	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓		
9	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии с утвержденным графиком приема пищи	✓		
<b>Рацион питания</b>				
10	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓		
11	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и обучающихся	✓		
12	Факты исключения или замены блюд при сравнении ежедневного меню с утвержденным руководителем общеобразовательной (сравнить	✓		



	ассортимент блюд в бракеражном журнале с утвержденным меню)			
13	Контроль качества блюд меню бракеражной комиссией школы ( в бракеражном журнале оценка качества блюд меню, подписи членов комиссии. Время контроля должно быть до раздачи пищи)	✓		
14	Соответствие массы порционных блюд на раздаче утвержденному ежедневному меню (вес котлеты, запеканки, порции сыра и т. д.)	✓		
15	Соответствие массы порции на раздаче утвержденному ежедневному меню (взвешивается в целом блюдо – картофельное пюре с гуляшом, жаркое под домашнему, овощное рагу и т.д.)	✓		
16	Соответствие органолептических показателей ( вкуса, запаха, внешнего вида блюда) показателям указанным в технологической карте.	✓		
17	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах.	✓		
<b>Культура обслуживания</b>				
18	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓		
19	Наличие на столах салфеток и столовых приборов (ложки, вилки)	✓		

**Предложения родительской общественности по улучшению качества питания в общеобразовательной**

**организации:** провести разъяснительную работу с родителями ч их родителями о популяризации школьного питания в целях 100% охвата горячим питанием учащихся в школе

Член(ы) комиссии: Кож | Камнева А.В.  
ЖКЖ | Курдюмова А.Д.  
Самф- | Самбагуева И.Б.