

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 6 Невьянского городского округа

Оценочный лист
Совета министров школы по контролю за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 15.03.2022 года, 10.30–11.30, обед

Члены Совета, проводившие проверку:

**Перетыкина Екатерина, Бородина Диана, Казанцева Олеся, Дудорова Лиза,
Гришин Иван**

Акулова Елена Юрьевна-социальный педагог, Селянкина Екатерина Дмитриевна-педагог организатор

№ 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	Обеденные столы чистые (протертые)	да	
7	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	да	
8	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	да	
9	Столовая посуда без сколов и трещин	да	
Режим работы помещений для приема пищи			
10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	да	
11	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в	да	

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

Предложения и замечания: _____

Члены совета:

Перетыкина Екатерина _____ **15.03.2022г;**

Бородина Диана _____ **15.03.2022г;**

Казанцева Олеся _____ **15.03.2022;**

Дудорова Лиза _____ **15.03.2022;**

Гришин Иван _____ **15.03.2022;**

Акулова Е.Ю. _____ **15.03.2022;**

Селянкина Е.Д. _____ **15.03.2022.**

