**Оценочный лист**  
**комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МАОУ гимназии №4 г.Канска**

Дата и время проведения проверки: 04.09.2024 15:00-15:50

Члены Комиссии, проводившие проверку: Павличенко Евгения Викторовна, Судникович Валерия Александровна, Мичурина Лариса Александровна

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель качества/вопрос** | **Да** | **Нет** |
| **Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены** | | | |
| 1 | Имеется доступ: |  |  |
| – к раковинам для мытья рук; | **✓** |  |
| – мылу и антисептикам; | **✓** |  |
| – средствам для сушки рук | **✓** |  |
| 2 | Обучающиеся пользуются созданными условиями | **✓** |  |
| **Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи** | | | |
| 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 | На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага | **✓** |  |
| 10 | Столовая посуда без сколов и трещин | **✓** |  |
| **Режим работыпомещений для приема пищи** | | | |
| 11 | Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися | **✓** |  |
| 12 | Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи | **✓** |  |
| **Рацион питания** | | | |
| 13 | Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования | **✓** |  |
| 14 | В основном меню отсутствуют повторы блюд | **✓** |  |
| 15 | Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации | **✓** |  |
| 16 | Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей | **✓** |  |
| 17 | Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены | **✓** |  |
| 18 | В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда | **✓** |  |
| 19 | Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей | **✓** |  |
| 20 | Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах | **✓** |  |
| **Культура обслуживания** | | | |
| 21 | Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду | **✓** |  |
| 22 | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит | **✓** |  |

Выводы:

1. График питания в столовой и буфете разработан на основании расписания занятий. Организацию питания в школе осуществляет [ИП Печёрский Ю.А.](https://sbis.ru/contragents/245008988978) В обеденном зале висит информационный стенд, на котором помещены график приёма пищи по классам, меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов.  
   Столы заблаговременно за 5-7 минут до конца урока накрывает сотрудник пищеблока.  
   Учащиеся принимают пищу сидя за столами. В соседнем с обеденным залом помещении находится 8 умывальников, 1 электрическая сушилка для рук.  
   Уборка обеденного зала проводится своевременно, посуда чистая, санитарное состояние удовлетворительное, санитарные нормы соблюдаются.  
   ﻿﻿﻿
2. ﻿﻿﻿За каждым классом закреплены определённые столы. Учащиеся питаются в две смены в соответствии с графиком питания.Учащиеся начальных классов приходят в столовую с классными руководителями, которые следят за соблюдением санитарно-гигиенических норм, культурой поведения во время приёма пищи.

**Проверкой было установлено, что:**

- помещение для приема пищи чистое.

- в соседнем с обеденным залом в помещении находится 8 раковин, в исправном состоянии, горячая и холодная вода есть, На каждом ряду умывальников присутствует мыло. **Электрическая сушилка для рук одна, находится в критическом состоянии, для использования небезопасна, сильно горячий воздух и пластик расплавлен***.*

﻿﻿- столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. на каждом столе посуда была сухой.

- сколов на посуде не обнаружено. **﻿**

**-** обед учащихся (2-3 класс) состоял из: помидор свежий, суп картофельный с макаронами и курицей, каша перловая, гуляш мясной, сок фруктовый, хлеб пшеничный и ржано-пшеничны, мармелад. Это соответствует 1 неделе питания, 3 день. Порции соответствуют для возрастной категории 6-10 лет. Замен не было*.* В основном меню отсутствуют повторы.

- вкусовые качества блюд хорошие.

Члены комиссии:

Павличенко Е.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Судникович В.Ю. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Мичурина Л.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_