

Приложение № 2  
к Положению о родительском контроле за организацией и качеством горячего питания учащихся в МБОУ «Якшурская СОШ»

Оценочный лист

№	Предмет проверки	Факт
1	Соответствие посадочных мест в столовой числу одновременно питающихся детей.	соответствует
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук).	соответствует
3	Состояние выдаваемой детям посуды: чистота, целостность (без сколов и трещин).	удовлетворит.
4	Состояние мебели для приема пищи (чистота, наличие крошек, проливов на столах и стульях)	удовлет.
5	Наличие спецодежды у лиц, работающих в столовой и накрывающих на столы.	используют
6	Культура поведения детей в обеденном зале (после звонка на перемену как дети входят в зал, как рассаживаются за столы, как ведут себя за столом, какова культура приема пищи, кто убирает посуду, как дети покидают обеденный зал, кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей, и т.д. Соблюдаются ли правила личной гигиены)	соблюдаются
7	Достаточность детям времени для приема пищи, органолептическая оценка детьми блюд (цвет, вкус, запах, потребительская температура), а так же оцените объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	достаточно
8	Обеспеченность питанием детей с особенностями здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии) и каким образом	не нуждаются
9	Наличие двухнедельного меню (кто составляет меню, разнообразие блюд, стоимость завтраков и обедов и ее обоснованность, где столовая закупает продукты питания и как они хранятся)	используется
10	Соответствие примерного меню с предлагаемым набором блюд (наличие меню для всех возрастных групп и режимов работы школы, где размещено ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей)	соответствует
11	Участие в бракераже готовых блюд, предлагаемых детям, оценка их вкусовых качеств	брекераж всегда
12	Анализ полученных фактов, обсуждение совместно с администрацией школы, разработка плана мероприятий по действиям администрации, родителей, работников пищеблока в деле улучшения питания детей	всегда
13	Контроль исполнения плана мероприятий.	контролируется

Бонова Т.Ю. 12.09.2024г.

Ответственный за питание директор Г.Г. Ефим