

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю

за организацией питания обучающихся в

МБОУ «СОШ № 16 с УИОП», ул. Быстрых, 29

Дата и время проведения проверки:

14.11.2025 г., 09.50 ч.

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Терентьева А. А. – 2, "н"
Обухова М. А. – 3, "к"
Маховицких А. Н. – 3, "л"
Камениских В. В. – представитель школы
Игорьцова А. Л. – зав. прайзв. ООО «Омега»

№ 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 (протерты)	✓	
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 работы помещений 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	✓	+ на сайте
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	✓	+ аппз
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	✓	

Член (ы) комиссии:

В.В. Терентьева А.А.

В.А. Обухова М.А.

А.И. Маховукин А.И.

В.В. Рамешкин В.В.

А.А. Жедорцова А.А.

Предложения, замечания комиссии.

Творог полнотелая, но в каше много
масла, взбуривая прожаристая, кой, больше
похожа на сладкую воду. Кухня чистая.

Пересмотреть процесс заваривания чая
и кол-ва сахара в каше. *В. Свудова*

Чай готовится, согласно меню
материнским карточкам и СНИПМ.

1 гр. сыр. заварки на 200 гр. воды,
20 гр. сахара,

Каша готовится тоже по
5 гр. масла, на порцию 200 гр.

свт. - Недорезова А.П.