Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в

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

Дата и время проведения проверки: ***15.10.2026 г., 14.10 ч.***

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

Сергеева Софья Андреевна – родитель 3Л класса

Недорезова Анжелика Леонидовна – зав. производством ООО «Омела»

Каменских Вера Владимировна – специалист по охране труда школы

Бучина Ольга Александровна – родитель 3Л кл.

№ 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 ля 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	V	
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	V	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	V	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	V	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	V + сайт	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	V	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	V + ОВЗ	
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:

замечаний и предложений нет.

_____ / Сергеева С.А.

_____ / Недорезова А.Л.

_____ / Каменских В.В.

Бучина О.А.