Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МАОУ СОШ №175

Дата и время проведения проверки: 24.09.2026, 10:50

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

Гашникова М.А., Балуева Ю.С.

№ 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	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
5	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях ля приема пищи отсутствуют	✓	
6	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
7	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
8	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
9	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			
10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
11	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
12	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
13	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	

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

Качества блюд: блюда соотв. заявленным требованиям, вкусовые качества хорошие, в меру соленые

В ходе проверки:

Выявлены нарушения:

1) Недостаточное кол-во бумажных полотенец
2) не все работники имеют перчатки

Сформированы предложения:

Член(ы) комиссии:

_____ / Чашникова М.А.

Белугова Ю.С.