

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МБОУ СШ №17 им. Арюткина Н.В

Дата и время проведения проверки: 27.10.2025 год, в 8.40

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: 1. Шарасова В. П.
2. 3. Щелманова И. В.
4. 5.

| № п/п | Показатель качества/вопрос | Да | Нет | Примечание |
|--|--|----|-----|------------|
| Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены | | | | |
| 1 | Имеется доступ: | | | |
| | – к раковинам для мытья рук; | да | | |
| | – мылу и антисептикам; | да | | |
| 2 | Обучающиеся пользуются созданными условиями | да | | |
| Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи | | | | |
| 3 | Помещение для приема пищи чистое | да | | |
| 5 | Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии | да | | |
| 7 | Обеденные столы чистые (протерты) | да | | |
| Режим работы помещений для приема пищи | | | | |
| 8 | Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися | да | | |
| 9 | Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии с утвержденным графиком приема пищи | да | | |
| Рацион питания | | | | |
| 10 | Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования | да | | |
| 11 | Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и обучающихся | да | | |
| 12 | Факты исключения или замены блюд при сравнении ежедневного меню с утвержденным руководителем общеобразовательной (сравнить ассортимент блюд в бракеражном журнале с утвержденным меню) | да | | |

| | | | | |
|------------------------------|--|----|--|--|
| 13 | Контроль качества блюд меню бракеражной комиссией школы (в бракеражном журнале оценка качества блюд меню, подписи членов комиссии. Время контроля должно быть до раздачи пищи) | да | | |
| 14 | Соответствие массы порционных блюд на раздаче утвержденному ежедневному меню (вес котлеты, запеканки, порции сыра и т. д.) | да | | |
| 15 | Соответствие массы порции на раздаче утвержденному ежедневному меню (взвешивается в целом блюдо – картофельное пюре с гуляшом, жаркое подомашнему, овощное рагу и т.д.). | да | | |
| 16 | Соответствие органолептических показателей (вкуса, запаха, внешнего вида блюда) показателям указанным в технологической карте. | да | | |
| 17 | Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах. | да | | |
| Культура обслуживания | | | | |
| 18 | Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду | да | | |
| 19 | Наличие на столах салфеток и столовых приборов (ложки, вилки) | да | | |

Предложения родительской общественности по улучшению качества питания в общеобразовательной организации: _____

Член(ы) комиссии: _____

Григорьева
Кушманова