

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в ГБОУ СОШ № 529

Дата и время проведения проверки: 30.09.2026, 09:15

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

- Храброва Галина Викторовна, библиотекарь, ответственная по питанию;
- Шубина Татьяна Александровна, медсестра;
- Грачева Анастасия Петровна, родитель учащейся 1а класса
- Беляева Татьяна Николаевна, родитель учащейся 1б класса
- Трепова Карина Алексеевна, родитель учащейся 1в класса

№ 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	Отсутствуют следы жизнедеятельности насекомых, грызунов в помещениях для приема пищи	✓	
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	Повторы блюд в основном меню отсутствуют	✓	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	
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	✓	
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	✓	

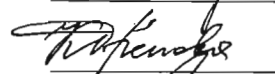
Член(ы) комиссии:

 Назаренко И.А.

 Храброва Г.В.

 Грачева А.П.

 Беляева Т.Н.

 Трепова К.А.

 Шубина Т.А.