

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за  
организацией питания обучающихся  
в МБОУ «Средняя школа № 5»**

Дата и время проведения проверки: 16.02.2024, 9:52

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

Трачев, Любовь Николаевна

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

	утвержденным руководителем общеобразовательной (сравнить ассортимент блюд в бракеражном журнале с утвержденным меню)			
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)	+		
14	Соответствие массы порционных блюд на раздаче утвержденному ежедневному меню (вес котлеты, запеканки, порции сыра и т. д.)	+		
15	Соответствие массы порции на раздаче утвержденному ежедневному меню (взвешивается в целом блюде – картофельное пюре с гуляшом, жаркое подомашнему, овощное рагу и т.д.).	+		
16	Соответствие органолептических показателей ( вкуса, запаха, внешнего вида блюда) показателям указанным в технологической карте.	+		
17	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах.	+		
<b>Культура обслуживания</b>				
18	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+		
19	Наличие на столах салфеток и столовых приборов (ложки, вилки)	+		

**Предложения родительской общественности по улучшению качества питания в общеобразовательной организации:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Член(ы) комиссии: Трахова 1 Трахова Л.Н.

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за  
организацией питания обучающихся  
в МБОУ «Средняя школа № 5»**

Дата и время проведения проверки: 28.02. 2024 11:20

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Трошова  
Боктерина Евсильева

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

	утвержденным руководителем общеобразовательной (сравнить ассортимент блюд в бракеражном журнале с утвержденным меню)	✗		
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)	✓		
14	Соответствие массы порционных блюд на раздаче утвержденному ежедневному меню (вес котлеты, запеканки, порции сыра и т. д.)	✓		
15	Соответствие массы порции на раздаче утвержденному ежедневному меню (взвешивается в целом блюдо – картофельное пюре с гуляшом, жаркое подомашнему, овощное рагу и т.д.).	✓		
16	Соответствие органолептических показателей ( вкуса, запаха, внешнего вида блюда) показателям указанным в технологической карте.	✓		
17	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах.	✓		
<b>Культура обслуживания</b>				
18	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓		
19	Наличие на столах салфеток и столовых приборов (ложки, вилки)	✓		

**Предложения родительской общественности по улучшению качества питания в общеобразовательной организации:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Член(ы) комиссии: \_\_\_\_\_ *Григорьев* \_\_\_\_\_ *С.С. Фролова*

\_\_\_\_\_ /

\_\_\_\_\_ /

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за  
организацией питания обучающихся  
в МБОУ «Средняя школа № 5»**

Дата и время проведения проверки: 06.03.24,

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Крушова А.М.  
Обухова Е.А., Васютская Н.И.  
Марусева Н.Ю.

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

	утвержденным руководителем общеобразовательной (сравнить ассортимент блюд в бракеражном журнале с утвержденным меню)	✓		
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)	✓		
14	Соответствие массы порционных блюд на раздаче утвержденному ежедневному меню (вес котлеты, запеканки, порции сыра и т. д.)	✓		
15	Соответствие массы порции на раздаче утвержденному ежедневному меню (взвешивается в целом блюдо – картофельное пюре с гуляшом, жаркое подомашнему, овощное рагу и т.д.).	✓		
16	Соответствие органолептических показателей ( вкуса, запаха, внешнего вида блюда) показателям указанным в технологической карте.	✓		
17	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах.	✓		
<b>Культура обслуживания</b>				
18	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓		
19	Наличие на столах салфеток и столовых приборов (ложки, вилки)			необходим набор столовых приборов

**Предложения родительской общественности по улучшению качества питания в общеобразовательной**

организации: изменить набор салатов  
блюда

Член(ы) комиссии: Крушова Л.И. / Огурцова С.В.  
Вил / Антошкина Т. / Славина Е. / Макарова С.