

Оценочный лист
комиссии по родительскому контролю за организацией
питания обучающихся в
МОУ "Средняя школа № 121 Тракторозаводского района
Волгограда"

Дата и время проведения проверки: 29.09.2025 г., 11 час. 00 мин.

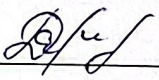
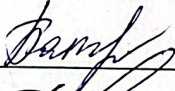



Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Эберова Д.А., Татарнашева С.Ю., Лудина А.В.,
Захарченко Т.Ю., Бурдашова Р.В.

№ 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 для 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	+	
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	В основном меню <u>отсутствуют</u> повторы блюд	+	
15	Количество обязательных приемов пищи <u>соответствуют</u> 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 <u>не выявлены</u>	+	
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 <u>эстетичен, вызывает аппетит</u>	+	

Член(ы) комиссии:

 | Зверева Д.А.
 | Ветриашева С.В.
 | Дурова А.В.
 | Кусачкина Р.В.
 | Житаренко А.С.