

Оценочный лист
комиссии по родительскому контролю за организацией питания
обучающихся в МОУ "Средняя школа № 87 Тракторозаводского
района Волгограда"

Дата и время проведения проверки: **26.09.2025 г., 11.30 час.**

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Марусова И.А., Шарманова Ю.В., Спицина Я.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 отсутствуют повторы блюд	✓	
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	<input checked="" type="checkbox"/>	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	<input checked="" type="checkbox"/>	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	<input checked="" type="checkbox"/>	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	<input checked="" type="checkbox"/>	

Культура обслуживания

21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в гигиеническую одежду	<input checked="" type="checkbox"/>	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	<input checked="" type="checkbox"/>	

Член(ы) комиссии:

Марф. Маркова ИА
 Мария Шарипова Ю.В.
МБР Спичина А.В.