

Муниципальное общеобразовательное учреждение
Средняя общеобразовательная школа
«Образовательный комплекс «Открытие»
Центр образования «Левобережный»

Оценочный лист
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 13.11.2025, 12.50 - 14.00. обед

Члены Комиссии, проводившие проверку: Румянцева О.М. родитель учащегося 7 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	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	+	
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	+	
21	Процент «съедемости» готовой продукции согласно ежедневному меню	96%	
22	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
23	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	+	

Члены комиссии:

13.11.2025



Румянцева О.М.

13.11.2025



Тяпкина Т.Ю.