

ГБОУ ООШ № 6 г.Новокуйбышевска

Оценочный лист

комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 06.02.2026г. 10-00

Члены Комиссии, проводившие проверку: Жолдирова Эльмира Магировна

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	<u>да</u>	
	– к раковинам для мытья рук;	<u>да</u>	
	– мылу и антисептикам;	<u>да</u>	
	– средствам для сушки рук	<u>да</u>	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	<u>да</u>	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	<u>да</u>	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	<u>да</u>	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	<u>да</u>	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	<u>да</u>	
7	Обеденные столы чистые (протерты)	<u>да</u>	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	<u>да</u>	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	<u>да</u>	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	<u>да</u>	
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	<u>да</u>	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	<u>да</u>	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных	<u>да</u>	

	групп и режимов функционирования		
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	да	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	да	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	да	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	да	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	да	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	нет
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	да	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	да	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	да	

Члены комиссии:

Касодкина Наталья Михайловна
