



<i>Моисеенко</i>	Моисеенко Н.В.
<i>О. Крутьева</i>	Крутьева О.А.
<i>Ю.П.</i>	Баранникова Ю.П.

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся в  
БОУ «Лицей №66»**

Дата и время проведения проверки: 02.02.2024 10:00 - 10:20

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

Дьяконова Наталья Владимировна Двд  
Баранникова Миш Петровна ЖВд  
Хрустова Ольга Александровна О.Хруст  
Куликова Татьяна Владимировна ЖВ  
Монсеева О.А.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:	✓	
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>			
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	✓	

*Татьяна Монсеева*

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	✓	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Член(ы) комиссии:

Ильин , Н.В. Мещеряков

Удов , Ю.П. Баранников

Дель , Н.В. Дьяконова

О.Круткин , О.А. Круткова

Ж , М.В. Куркина

АКТ

проверки родительской комиссией  
контроля качества питания обучающихся в столовой  
02.02.2024

Комиссия в составе:

1. Дьяконовой Н.В.
2. Титовой О.В.
3. Медынской Т.А.
4. Гренц С.Р.

Провела проверку по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню;
2. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
3. Санитарно-техническое состояние помещения, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
5. Культура обслуживания обучающихся.

В результате проверки установлено:

1. Реализуемые блюда соответствуют/не соответствуют утверждённому меню;
2. Дети удовлетворены/не удовлетворены ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей или иных законных представителей;
3. Санитарно-техническое состояние обеденного зала удовлетворительное/неудовлетворительное, обеденная мебель, столовая посуда соответствуют нормам;
4. Правила личной гигиены обучающимися соблюдаются/не соблюдаются;
5. Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в соответствующую одежду/ соответствуют (замечания). Внешний вид блюд эстетичен, вызывает аппетит/ не вызывает (замечания).

Подписи членов комиссии:

*Выводы: в целом с временным порогом, т.к. замечания в 14:00 все дети не довольны, а именно все по времени.*

<i>Дья</i>	Дьяконова Н.В.
<i>Тит</i>	Титова О.В.
<i>Мед</i>	Медынская Т.А.
<i>Гренц</i>	Гренц С.Р.

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся в  
БОУ «Лицей №66»**

Дата и время проведения проверки: 02.02.2022г. 14<sup>40</sup> - 15<sup>00</sup>

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

Дьяконова Наталья Владимировна Две  
Мирошкая Татьяна Александровна Мирн  
Тимова Ольга Владимировна  
Тренз Светлана Ринатовна

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>			
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 (протерты)	✓	
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	✓	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Член(ы) комиссии:

Две | Дьяконова Наталья Владимировна

Тренин | Тренин Светлана Ринатовна

Мух | Мухоморова Татьяна Александровна

Тимова | Тимова Олеся Александровна