

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 167

Оценочный лист

комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 10.11.25 9-20

Новое здание

Основное здание

Члены Комиссии, проводившие проверку:

Федорова Надежда Викторовна
Федорова Надежда Викторовна
Федорова Надежда Викторовна
Федорова Надежда Викторовна
Федорова Надежда Викторовна

№ 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 с 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	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	☒	☒	☒
16	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	☒	☒	☒
17	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	☒	☒	☒
18	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	☒	☒	☒
19	Блюда подаются детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	☒	☒	☒
20	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	☒	☒	☒

Органолептическая оценка готовой пищи

САЛАТ

Критерий	«Отлично». Блюдо приготовлено в соответствии с технологией.	«Хорошо». Незначительные изменения в технологии приготовления, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.	«Удовлетворительно». Изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.	«Неудовлетворительно». Изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить, к разлаче не допускается, требуется замена блюда.
внешний вид	✓			
цвет	✓			
запах	✓			
вкус	✓			
консистенция	✓			

Органолептическая оценка готовой пищи

СУП

Критерий	«Отлично». Блюдо приготовлено в соответствии с технологией.	«Хорошо». Незначительные изменения в технологии приготовления, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.	«Удовлетворительно». Изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.	«Неудовлетворительно». Изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить, к разлаче не допускается, требуется замена блюда.
внешний вид	✓			
цвет	✓			
запах	✓			
вкус	✓			
консистенция	✓			

Органолептическая оценка готовой пищи

ВТОРОЕ БЛЮДО

Критерий	«Отлично». Блюдо приготовлено в соответствии с технологией.	«Хорошо». Незначительные изменения в технологии приготовления, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.	«Удовлетворительно». Изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.	«Неудовлетворительно». Изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить, к разлаче не допускается, требуется замена блюда.
внешний вид	✓			
цвет	✓			
запах	✓			
вкус	✓			
консистенция	✓			

Органолептическая оценка готовой пищи

НАПИТОК

Критерий	«Отлично». Блюдо приготовлено в соответствии с технологией.	«Хорошо». Незначительные изменения в технологии приготовления, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.	«Удовлетворительно». Изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.	«Неудовлетворительно». Изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить, к разлаче не допускается, требуется замена блюда.
внешний вид	✓			
цвет	✓			
запах	✓			
вкус	✓			
консистенция	✓			

Члены комиссии:

