

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 167

Оценочный лист

комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 11.11.2025

Новое здание

Основное здание

Члены Комиссии, проводившие проверку:

Двоевские Мария Сергеевна 44.44.44
Двоевские Наталья Николаевна 44.44.44
Константинова Ирина Константиновна 44.44.44

№ 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 (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 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 подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
20	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	

15 апреля 2023 г.

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:

Халандова И.И.
 Фреева НН
 Давыдова А.С. Яку

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 167

Оценочный лист

комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 18.11.2025

Новое здание

Основное здание

Члены Комиссии, проводившие проверку:

Сидякина Ирина Александровна, 98,4Е
Сидякина Елена Александровна, 8Е, 2В
Бурешова Валентина Эдуардовна, 3В

№ 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 подают 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».	«Хорошо».	«Удовлетворительно».	«Неудовлетворительно».
	Блюдо приготовлено в соответствии с технологией.	Незначительные изменения в технологии приготовления, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.	Изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.	Изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить, к раздаче не допускается, требуется замена блюда.
внешний вид	✓			
цвет	✓			
запах	✓			
вкус	✓			
консистенция	✓			

Органолептическая оценка готовой пищи

НАПИТОК

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

Члены комиссии:

Сухомеда Н.С. под
Сметанина Е.А. под
Бурлакова О. В. под