

Оценочный лист

комиссии по родительскому контролю за организацией питания

Дата и время проведения проверки: 03.02.2026

Здание: Новое / Основное

Члены Комиссии, проводившие проверку:

Березкина Надежда Александровна

Сметанкина Елена Александровна

Валова Александра Александровна

№ 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 скола 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 раздаче 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 которым 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 раздаче не допускается, требуется замена блюда
Внешний вид	✓	отн		
цвет	✓	отн		
запах	✓	отн		
вкус	✓	отн		
консистенция	✓	отн		

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 которым 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 раздаче не допускается, требуется замена блюда
Внешний вид	✓			
цвет	✓			
запах	✓			
вкус	✓			
консистенция	✓			

