Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 167

Оценочный лист

комиссии по родительскому контролю за организацией питания

Дата и время проведения проверки: 28.09.2026г 14[00]

Здание: Новое / Основное

Члены Комиссии, проводившие проверку:

Кистова Марина Юрьевна

№ 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 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 раздаче не допускается, требуется замена блюда
Внешний вид				
цвет				
запах				
вкус				

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

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

Члены комиссии: _____ Кемасова М. Ю.

_____

_____

_____