

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
Средняя общеобразовательная школа  
«Образовательный комплекс «Открытие»  
Центр образования «Левобережный»

**Оценочный лист**  
**комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся**

Дата и время проведения проверки: 30.04.2026, 12.50 - 14.00. обед  
Члены Комиссии, проводившие проверку: Румянцева О.М. родитель учащегося 7 класса

№ 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 и антисептикам;	✓	
	– 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		
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
<b>Рацион питания</b>			
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	✓	
21	Процент «съедаемости» готовой продукции согласно ежедневному меню		98%
22	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
23	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Члены комиссии:

30.04.2026

*Румянцева*

Румянцева О.М.

30.04.2026

*Тяпкина*

Тяпкина Т.Ю.