

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся в  
ГБОУ лицей № 384 Кировского района Санкт-Петербурга**

Дата и время проведения проверки: 01.02.2023 13-30

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Починаева Екатерина Андреевна  
Шестерикова Ольга Игоревна  
Омудариев Эдуард Алексеевич  
Чибрикова Карина Алексеевна  
Епихина Елена Григорьевна  
Александрова Ирина Владимировна  
Мауринна Мария Александровна

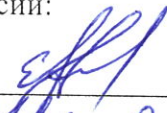
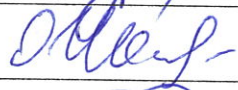
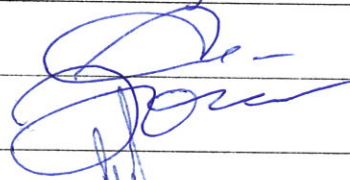

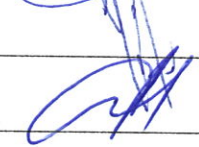
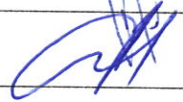

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
<b>Санитарно-техническое состояние 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	✓	
<b>Культура обслуживания</b>			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит		✓

*частично*

*голубые уборы не закрывают полностью полностью частично*

Член(ы) комиссии:

-  / *Томашева С. А.*
-  / *Местрикова О. Г.*
-  / *Мшевдишова А. А.*
-  / *Осипов Д. А.*
-  / *Епихина Е. Г.*
-  / *Аметкуров И. В.*
-  / *Медведева*
- /
- /