

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

Дата и время проведения проверки: 12.04.2023. 9:30

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

Можук Екатерина Валерьевна

Емелина Елена Григорьевна

Мурман Елена Валерьевна

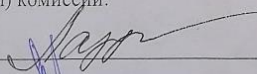


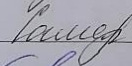

Гашерова Ольга Викторовна

Пчелкина Светлана Александровна

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет	Частично
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 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	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			за нарушение ответить
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓		
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей			за нарушение ответить
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓		
Культура обслуживания				
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓		
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓		

Член(ы) комиссии:

 / Лагуна С.В.
 / Емельяна Е.Г.
 / Мухомов С.В.
 / Самирова О.Р.
 / Тчевская С.В.