

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

Дата и время проведения проверки: 19.04.2023 12:55

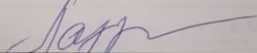
Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:


Лозун Екатерина Валерьевна Лазун  
Русакова Елена Игоревна ИИ  
Возман Мария Сергеевна МВ  
Епихина Елена Григорьевна ИИ  
Шурин Елена Валерьевна ИИ  
Рудницкая Евгения Александровна ИИ  
Афанасьева Наталья Юрьевна ИИ  
Метельникова Александра Алексеевна ИИ  
Метельникова Ольга Игоревна ИИ


№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет	Частично
<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	✓		


Член(ы) комиссии:


Лагуна Е.В. : 

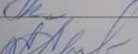
Русакова Е.М. : 

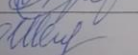
Бажина И.С. : 

Евдокимова Е.Г. : 

Мухоморова Е.В. : 

Кузнецова Е.А. : 

Афанасьева Н.Ю. : 

Арсеньев А.А. : 

Медведева О.И. : 