Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 23.09.2026 10.00 - 10.40

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Кирик А.Н., Черняева А.А. (Заказ)

№	Вопрос	Ответ
1.	**Имеется ли в столовой на стенде меню?**	
	А) да, для всех возрастных групп	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	**Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей на сайте школы?**	
	А) да	да
	Б) нет	
3.	**Вывешен ли прейскурант в буфете в удобном для ознакомления месте?**	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	**В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?**	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	**Вывешен ли график приема пищи обучающимися?**	
	А) да	да
	Б) нет	
6.	**Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?**	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	**Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?**	
	А) да	да
	Б) нет	
8.	**Соответствует ли вкус приготовленных блюд**	
	А) да	да
	Б) нет	
9.	**Соответствует ли запах приготовленных блюд?**	
	А) да	да
	Б) нет	
10.	**Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?**	
	А) да	да
	Б) нет	
11.	**Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?**	
	А) да	да
	Б) нет	
12.	**Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?**	
	А) да	да
	Б) нет	
13.	**Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?**	
	А) да	
	Б) нет	нет
14.	**Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?**	
	А) да	да
	Б) нет	
	В) состояние	да
15.	**Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?**	
	А) да	да
	Б) нет	

Приложение № 3

Книга посещения организации общественного питания

1.

Законный представитель (ФИО): родители 3а класса
Кизяк Анастасия Николаевна
Черняева Анна Анатольевна

Дата посещения: 23.09.2026 10.00-10.40

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения оценки): 5

Предложения:

Благодарности: Спасибо всем!

Замечания: Замечаний нет

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев:

Принятые по результатам рассмотрение оставленных комментариев меры :

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 23.09.2026 10.00-10.40

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Кирюк А.Н., Черняева А.А. (Закл.)

№	Вопрос	Ответ
1.	**Имеется ли в столовой на стенде меню?**	
	А) да, для всех возрастных групп	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	**Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей на сайте школы?**	
	А) да	да
	Б) нет	
3.	**Вывешен ли прейскурант в буфете в удобном для ознакомления месте?**	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	**В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?**	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	**Вывешен ли график приема пищи обучающимися?**	
	А) да	да
	Б) нет	
6.	**Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?**	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	**Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?**	
	А) да	да
	Б) нет	
8.	**Соответствует ли вкус приготовленных блюд**	
	А) да	да
	Б) нет	
9.	**Соответствует ли запах приготовленных блюд?**	
	А) да	да
	Б) нет	
10.	**Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?**	
	А) да	да
	Б) нет	
11.	**Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?**	
	А) да	да
	Б) нет	
12.	**Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?**	
	А) да	да
	Б) нет	
13.	**Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?**	
	А) да	
	Б) нет	нет
14.	**Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?**	
	А) да	да
	Б) нет	
	В) состояние	да
15.	**Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?**	
	А) да	да
	Б) нет	

Протокол № 1 Родительского контроля

проверки организации горячего питания в школьной столовой

ГБОУ СОШ № 23 Невского района Санкт-Петербурга

Дата проверки: 23.09.2026

Время проверки: 10.00-10.40

Цель проверки : соблюдение гигиенических норм (мытьё рук перед едой), соответствие блюд утвержденному меню, отпуск горячего питания на раздаче, графики питания в школьной столовой.

Родители от 3а класса на перемене провели наблюдение за тем, как дети моют руки ,соблюдают график прихода классов в школьную столовую, в сопровождении классных руководителей. Проверили накрытие столов и соблюдение температуры блюд на момент прихода детей. Температура блюд на момент проверки соответствовала нормам, все необходимые нормы гигиены со стороны работников столовой соблюдались(форма одежды чистая). Наблюдали, как происходит продажа буфетной продукции. Выявляли вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, по результатам выборочного опроса детей. Проверяли наличие прейскуранта в буфете, нормативные документы, приказ на бракеражную комиссию, меню на стенде и на школьном сайте.

При дегустации блюд, родителями отмечено, что вкусовые качества соответствуют предъявленным требованиям. Порции соответствуют меню.

По результатам посещения школьной столовой оформлены:

Оценочный лист, Приложение №3 (Книга посещения организации общественного питания), Приложение №4 (Результаты Родительского контроля).

Контроль велся ответственной по питанию в школе : Васильевой Р.В.

Члены Родительского контроля с актом ознакомлены:

Кицак А.Н. (3а кл.) / /

Черняева А. А.(3а кл.) / /

23.09.2026