

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю

за организацией питания обучающихся в

МОУ СОШ №10 им.Героя России Чепракова В.Н.

Дата и время проведения проверки: 27.09.2023, 11:50




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

родитель Охлопкова М.А.
повар Николаева С.А.
з.м. по ВР Кашмау Т.В.

| № п/п | Показатель качества/вопрос | Да | Нет |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 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 (протерты) | ✓ | |
| 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 | ✓ | |
| 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 | ✓ | |
| 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:

 / Ошчикова М.А.
 / Кузнецов С.
 / Калина В.В.
_____/

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю

за организацией питания обучающихся в

МОУ СОШ №10 им.Героя России Чепракова В.Н.

Дата и время проведения проверки: 23 Октября 2000




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

родитель Емельяненко А.В.
повар Николаева С.А.
зам директора по ВР Каминский В.В.

| № п/п | Показатель качества/вопрос | Да | Нет |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 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 | ✓ | |
| 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 | ✓ | |
| 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:

 / Синьвяшина
 / Калиму Д.Б
 / Лемоньев С.А
_____/ _____

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю

за организацией питания обучающихся в

МОУ СОШ №10 им.Героя России Чепракова В.Н.

Дата и время проведения проверки: 25.09.23, 11:50




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

родитель Николаева Н.Е.
повар Николаева С.А.
зам. по ВР Кашмоу Д.В.

| № п/п | Показатель качества/вопрос | Да | Нет |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 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 | ✓ | |
| 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 | ✓ | |
| 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:

 / Николаева Н.Е.
 / Решовцев
 / Камедь Ф.В.
_____/

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю

за организацией питания обучающихся в

МОУ СОШ №10 им.Героя России Чепракова В.Н.

Дата и время проведения проверки: 22.09.23, 10:50

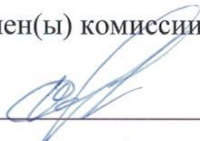


Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

родитель 5кл. Сергеев И. В.
повар Тимофеева С.А.
дир. по ВР Камыша В.В.

| № п/п | Показатель качества/вопрос | Да | Нет |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 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 | f | |
| Рацион питания | | | |
| 13 | Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования | f | |
| 14 | В основном меню отсутствуют повторы блюд | f | |
| 15 | Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации | f | |
| 16 | Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей | f | |
| 17 | Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены | f | |
| 18 | В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда | f | |
| 19 | Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей | f | |
| 20 | Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах | f | |
| Культура обслуживания | | | |
| 21 | Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду | f | |
| 22 | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит | f | |

Член(ы) комиссии:

 / Овчинцев А. В.
 / Киселева С.
 / Кашкина Я. В.
_____/

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю

за организацией питания обучающихся в

МОУ СОШ №10 им.Героя России Чепракова В.Н.

Дата и время проведения проверки: 21.09.23. 10:50

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

родитель Пластунова Н.А.

повар Тимосяева С.А.

зам. по ВР Каминский В.

| № п/п | Показатель качества/вопрос | Да | Нет |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 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 | + | |

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю

за организацией питания обучающихся в

МОУ СОШ №10 им.Героя России Чепракова В.Н.

Дата и время проведения проверки: 20.09.23, 10:50


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


родитель / И.И. Гордиенко Ольга Ивановна
повар / И.И. Немосеев С.Р.
зам. по ВР / Р.В. Калитин Д.В.


| № п/п | Показатель качества/вопрос | Да | Нет |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 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 | + | |
| 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 | + | |
| 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:

 / Тордиенко Ольга Ивановна

 / Кашаев Д.В.

 / Кемолов С.А.

_____ / _____

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю

за организацией питания обучающихся в

МОУ СОШ №10 им.Героя России Чепракова В.Н.

Дата и время проведения проверки: 19.09.23, 10⁵⁵

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

Родитель: Гальченко ЕА Голь

Девар: Николаева СЛ

Зам.директора по ВР Волк Камилла Т.В

| № п/п | Показатель качества/вопрос | Да | Нет |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены | | | |
| 1 | Имеется доступ: | | |
| | – к раковинам для мытья рук; | Да | |
| | – мылу и антисептикам; | Да | |
| | – средствам для сушки рук | Да | |
| 2 | Обучающиеся пользуются созданными условиями | Да | |
| Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи | | | |
| 3 | Помещение для приема пищи чистое | Да | |
| 4 | Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи | Да | |
| 5 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии | Да | |
| 6 | Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют | Да | |
| 7 | Обеденные столы чистые (протертые) | Да | |
| 8 | Обеденные столы и стулья без видимых повреждений | Да | |
| 9 | На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага | Да | |
| 10 | Столовая посуда без сколов и трещин | Да | |
| Режим работы помещений для приема пищи | | | |
| 11 | Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися | Да | |

| | | | |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| 12 | Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи | Da | |
| Рацион питания | | | |
| 13 | Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования | Da | |
| 14 | В основном меню отсутствуют повторы блюд | Da | |
| 15 | Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации | Da | |
| 16 | Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей | Da | |
| 17 | Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены | Da | |
| 18 | В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда | Da | |
| 19 | Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей | Da | |
| 20 | Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах | Da | |
| Культура обслуживания | | | |
| 21 | Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду | Da | |
| 22 | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит | Da | |

Член(ы) комиссии:

Таль | Тальченко Э А

Д | Финесов Е А

Рыж | Кашин Д В

_____ | _____