

**Оценочный лист проверки
организации питания обучающихся
ГБОУ СОШ № 5 «ОЦ» г. Новокуйбышевска**

Дата и время проведения проверки: 10.12.25 12:20 - 12:40

Родители (законные представители), проводившие проверку:

Внбакова И.Ю.
ФИО родителя (законного представителя)

Арта В.И.
ФИО родителя (законного представителя)

Сосенцев В.В.
ФИО родителя (законного представителя)

№ 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 (протерты)	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	да

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

Подпись МТ / Рыбакова Н.Ю.

Подпись СЛ / Куца В.И.

Подпись Сосаф / Сосенкова В.В.