

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания и качеством горячего питания обучающихся
МБОУ СОШ № 24**

Дата и время проведения проверки: 11.04.2025, 930

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Кривикова А.С.

№	Показатель качества/вопрос	Да	Не
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	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
2	Помещение для приема пищи чистое	Да	
3	Обеденные столы чистые (протертые)	Да	
4	Столовая посуда без сколов и трещин	Да	
Режим работы помещений для приема пищи			
5	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	Да	
6	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии с утвержденным графиком приема пищи	Да	
Рацион питания			
7	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	Да	
8	Ежедневное меню размещено для ознакомления	Да	
9	В буфете отсутствуют запрещенные продукты и блюда	Да	
Культура обслуживания			
10	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	Да	
11	Внешний вид и подача блюд эстетичны, вызывают аппетит	Да	

Член(ы) комиссии:

Кривикова А.С. / [подпись]

_____ / _____

_____ / _____

Директор МБОУ СОШ № 24

[подпись]

В.А. Салимова

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания и качеством горячего питания обучающихся**

МБОУ СОШ № 24

Дата и время проведения проверки: 01.04.2025, 10:40

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Брацко Татьяна Анатольевна

№	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	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
2	Помещение для приема пищи чистое	да	
3	Обеденные столы чистые (протертые)	да	
4	Столовая посуда без сколов и трещин	да	
Режим работы помещений для приема пищи			
5	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	да	
6	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии с утвержденным графиком приема пищи	да	
Рацион питания			
7	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	да	
8	Ежедневное меню размещено для ознакомления	да	
9	В буфете отсутствуют запрещенные продукты и блюда	да	
Культура обслуживания			
10	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	да	
11	Внешний вид и подача блюд эстетичны, вызывают аппетит	да	

Член(ы) комиссии:

Брацко Т.А. / Брацко Т.А.

_____ / _____

_____ / _____

Директор МБОУ СОШ № 24

В.А. Салимова

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания и качеством горячего питания обучающихся
МБОУ СОШ № 24**

Дата и время проведения проверки: 04.03.2025, _____

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: _____
Ганнико Елена Валерьевна

№	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	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
2	Помещение для приема пищи чистое	да	
3	Обеденные столы чистые (протерты)	да	
4	Столовая посуда без сколов и трещин	да	
Режим работы помещений для приема пищи			
5	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	да	
6	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии с утвержденным графиком приема пищи	да	
Рацион питания			
7	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	да	
8	Ежедневное меню размещено для ознакомления	да	
9	В буфете отсутствуют запрещенные продукты и блюда	да	
Культура обслуживания			
10	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	да	
11	Внешний вид и подача блюд эстетичны, вызывают аппетит	да	

Член(ы) комиссии:

В.А. Салимова / Ганнико Е.В.

_____ / _____

_____ / _____

Директор МБОУ СОШ № 24



В.А. Салимова

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания и качеством горячего питания обучающихся
МБОУ СОШ № 24**

Дата и время проведения проверки: 26.02.2025г.

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Салимова В.А.
Салимова В.А.

№	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	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
2	Помещение для приема пищи чистое	да	
3	Обеденные столы чистые (протерты)	да	
4	Столовая посуда без сколов и трещин	да	
Режим работы помещений для приема пищи			
5	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	да	
6	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии с утвержденным графиком приема пищи	да	
Рацион питания			
7	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	да	
8	Ежедневное меню размещено для ознакомления	да	
9	В буфете отсутствуют запрещенные продукты и блюда	да	
Культура обслуживания			
10	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	да	
11	Внешний вид и подача блюд эстетичны, вызывают аппетит	да	

Член(ы) комиссии:

Колесникова Е.С. Завед.

_____ / _____

Директор МБОУ СОШ № 24



В.А. Салимова

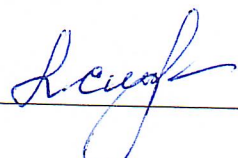
**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания и качеством горячего питания обучающихся
МБОУ СОШ № 24**

Дата и время проведения проверки: 05.02.2025, 10 30

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Молочниченко Саша Сергеевна

№	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	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
2	Помещение для приема пищи чистое	да	
3	Обеденные столы чистые (протерты)	да	
4	Столовая посуда без сколов и трещин	да	
Режим работы помещений для приема пищи			
5	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	да	
6	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии с утвержденным графиком приема пищи	да	
Рацион питания			
7	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	да	
8	Ежедневное меню размещено для ознакомления	да	
9	В буфете отсутствуют запрещенные продукты и блюда	да	
Культура обслуживания			
10	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	да	
11	Внешний вид и подача блюд эстетичны, вызывают аппетит	да	

Член(ы) комиссии:

Молочниченко С.С. 

_____ / _____

_____ / _____

Директор МБОУ СОШ № 24



В.А. Салимова

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания и качеством горячего питания обучающихся**

МБОУ СОШ № 24

Дата и время проведения проверки: 29.01.25, 11¹⁵

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Брацисо Т.А.

№	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	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
2	Помещение для приема пищи чистое	Да	
3	Обеденные столы чистые (протертые)	Да	
4	Столовая посуда без сколов и трещин	Да	
Режим работы помещений для приема пищи			
5	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	Да	
6	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии с утвержденным графиком приема пищи	Да	
Рацион питания			
7	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	Да	
8	Ежедневное меню размещено для ознакомления	Да	
9	В буфете отсутствуют запрещенные продукты и блюда	Да	
Культура обслуживания			
10	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	Да	
11	Внешний вид и подача блюд эстетичны, вызывают аппетит	Да	

Член(ы) комиссии:

Брацисо Т.А. 

_____ / _____

_____ / _____

Директор МБОУ СОШ № 24



В.А. Салимова

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания и качеством горячего питания обучающихся**

МБОУ СОШ № 24

Дата и время проведения проверки: 14.01.2025г 9-45

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

Курченко А.В. Короткова Н.С.

№	Показатель качества/вопрос	Да	Не
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	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
2	Помещение для приема пищи чистое	да	
3	Обеденные столы чистые (протертые)	да	
4	Столовая посуда без сколов и трещин	да	
Режим работы помещений для приема пищи			
5	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	Да	
6	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии с утвержденным графиком приема пищи	да	
Рацион питания			
7	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	да	
8	Ежедневное меню размещено для ознакомления	да	
9	В буфете отсутствуют запрещенные продукты и блюда	да	
Культура обслуживания			
10	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	да	
11	Внешний вид и подача блюд эстетичны, вызывают аппетит	да	

Член(ы) комиссии:

Курченко А.В. / Курченко А.В.
Короткова Н.С. / Короткова Н.С.
 _____ / _____

Директор МБОУ СОШ № 24



В.А. Салимова