Приложение 2
к МР 2.4. 0180-20

Форма оценочного листа

«Родительский контроль за организацией горячего питания детей в ГБОУ школе № 165 Приморского района Санкт-Петербурга»

Дата проведения проверки: 13 октября 2025 года

Фамилия имя отчество Шведова Екатерина Владимировна

контактный телефон: 8 921 592 91 71

Законный представитель (мать, отец) обучающего(ей)ся Шведовой Миланы, 1 б класса

	Вопрос	+
1	**Имеется ли в организации меню?**	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	+
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	**Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей**	
	А) да	+
	Б) нет	
3	**Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?**	
	А) да	+
	Б) нет	
4.	**В меню отсутствуют повторы блюд?**	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	**В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты**	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	**Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?**	
	А) да	+
	Б) нет	

7.	**Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?**	
	А) да	+
	Б) нет	
8	**От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?**	
	А) да	+
	Б) нет	
9	**Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?**	
	А) нет	+
	Б) да	
10	**Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?**	
	А) да	+
	Б) нет	
11	**Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?**	
	А) да	+
	Б) нет	
12	**Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?**	
	А) да	+
	Б) нет	
13	**Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?**	
	А) да	+
	Б) нет	
14	**Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?**	
	А) нет	+
	Б) да	
15	**Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?**	
	А) нет	+
	Б) да	
16	**Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?**	
	А) нет	+
	Б) да	

17. Ваши предложения по улучшению организации горячего питания обучающихся ГБОУ школы № 165 Приморского района Санкт-Петербурга

Включить больше здоровых продуктов в меню буфета (йогурты в упаковке, свежие фрукты), избегать фастфуда.

Организовать полноценные полдники.

18. Ваш отзыв о качестве приготовленной пищи (завтрак, обед, комплексный обед) и буфетной продукции для обучающихся школы

Хотела бы выразить благодарность зав. производством Оксане Юревне и ее бригаде за качество приготовленной пищи и буфетной продукции. В основном, блюда выглядят свежими, аппетитными и соответствуют заявленным стандартам. Особенно хочу отметить разнообразие меню и внимательное отношение к санитарным требованиям. Также положительно оценивается наличие здоровых и сбалансированных вариантов, что способствует улучшению рациона обучающихся.

Благодарим Вас за участие в данном мероприятии!

В целом, качество продукции вызывает доверие и приятное впечатление.