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 Емельянова Екатерина Игоревна,

контактный телефон: 89818755680

Законный представитель (мать, отец) обучающего(ей)ся (ихся)

Емельяновых Максима и Александра, 1, 11 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

1. Рассмотреть вариант добавления в меню (в буфет) не сладких пирожков (мясо, капуста, картошка, мясо т.д.
2. Продумать вариант горячего полдника даже для минимального количества детей. Как вариант разогревать сосиски/блинчики из полуфабрикатов.
3. Убрать (минимизировать) сладкое из буфета в связи с отсутствием ЕКП и детей покупают сладкое без контроля.
4. Родительский контроль совершать чаще (1 раз в четверть).
5. Рассмотреть возможность для отдельного приобретения 1х блюд.
6. Меню на завтрак сделать более сладким (пюре чтобы без добавления).

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

Общее впечатление положительное.
Питание соответствует возрастным нормам.
Работники столовой проявляют профессионализм и внимание к учащимся.

Благодарим Вас за участие в данном мероприятии!