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: 30 сентября 2025 года

Фамилия имя отчество Удальцова Светлана Владимировна,

контактный телефон: 8-962-701-15-61

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

Удальцов Даниил Иванович, 5 "А" класса
Удальцова Вера Ивановна 3 "Д"

	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

Хотелось бы увеличить до 30 мин. (с 20 мин.) время обедов для средней и старшей школы, так как многие дети не успевают пообедать, пока на раздаче что-то купят и запаковают еду, а потом опаздывают на уроки (со слов детей)

И урезать остальные перемены до 10 мин., 20 много слишком растягивает день, лучше это время добавить к завтраку и обеду.

Сегодня я лично наблюдала, что работники столовой за 7 минут быстро обслужили огромную очередь и дети успели поесть!

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

(возможно дети обедают не успевают почему не успевают)

Все очень вкусное суп, второе, салат из квашеной капусты, выпечка вся просто божественная!!! (тесто, начинка как дома, даже вкуснее!) Большой выбор еды на раздаче, выпечки, несколько видов второго, гарниров, салатов, еда как в ресторане! Ни в одной школе такого выбора не видела!

И особенно хочу отметить, что повара очень вкусно готовят, а зав. производством Наталье Вадимовне отдельное спасибо за грамотное руководство всем процессом и разработку авторских блюд, вклад в рецептуру.

Ирине Александровне - соц. педагогу - тоже большое спасибо!

Благодарим Вас за участие в данном мероприятии!