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: 03 марта 2026 года

Фамилия имя отчество Гололцук Анна Андреевна,

контактный телефон: 8981 881 7405

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

Гололцук Вячеслава, 1д 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) Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам.
2) Пищевые продукты и продовольственное сырье поступает в столовую с документацией и хранится в специальных подсобных помещениях.
3) При входе осуществляется обработка рук дез. средствами
4) Старшеклассники контролируют детей начальных классов при входе в столовую. Единственная просьба находится детям с убранными волосами.

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

Нам предложен был обед: суп, на второе котлета и картофель, и компот. Все блюда вкусные и аппетитные.

Спасибо персоналу за подготовку столовой, всё во время убирается и содержится в чистоте.

Благодарим Вас за участие в данном мероприятии!