

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 311 с углубленным изучением физики  
Фрунзенского района Санкт-Петербурга

**Оценочный лист**  
**комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся**

Дата и время проведения проверки: 10.10.2023, 11.00–11.30, обед

Члены Комиссии, проводившие проверку: Конопалцкая Вера Сергеевна

| № п/п  | Показатель качества/вопрос   | Да | Нет |
|--|--|----|-----|
| <b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b> |  |    |     |
| 1  | Помещение для приема пищи чистое   | ✓  |     |
| 2  | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии                          | ✓  |     |
| 3  | Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют                     |    | ✓   |
| 4  | Обеденные столы чистые (протертые)   | ✓  |     |
| 5  | Обеденные столы и стулья без видимых повреждений   | ✓  |     |
| 6  | На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага   | ✓  |     |
| 7  | Столовая посуда без сколов и трещин  | ✓  |     |
| <b>Рацион питания</b>  |  |    |     |
| 8  | Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп  | ✓  |     |
| 9  | Фактический рацион питания соответствует цикличному меню   | ✓  |     |
| 10   | Изготовление продукции осуществляется в соответствии с технологическими документами (технологической картой) | ✓  |     |
| 11   | Соответствие массы приготовленных блюд выходу блюд, указанному в цикличном меню                              | ✓  |     |
| 12   | Температура блюд при раздаче соответствует технологическим документам (технологической карте)                | ✓  |     |
| 13   | Соблюдение сроков годности готовых блюд (не более 2 часов с момента приготовления)                           | ✓  |     |
| 14   | Наличие и порядок оценки качества блюд и кулинарных изделий (ведение журнала бракеража готовой продукции)    | ✓  |     |

| Оценка органолептических показателей пищевой продукции (в баллах) |   |   |
|---|---|---|
| 15  | Первое блюдо  | 5 |
| 16  | Второе блюдо  | 5 |
| Культура обслуживания   |   |   |
| 17  | Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду | ✓ |
| 18  | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит                               | ✓ |

Члены комиссии: *Конопачукя В.С.*