

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся в  
МБОУ «Гимназия №19»**

Дата и время проведения проверки: 25.11.2022 , 14ч.30 мин

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Уланова Н.Н.

Лунина О.В.

Галеса Н.В.

Банникова Ю.В.

| № п/п  | Показатель качества/вопрос  | Да | Нет |
|--|---|----|-----|
| <b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b> |   |    |     |
| 1  | Имеется доступ:   |    |     |
|  | – к раковинам для мытья рук;  | +  |     |
|  | – мылу и антисептикам;  | +  |     |
|  | – средствам для сушки рук   | +  |     |
| 2  | Обучающиеся пользуются созданными условиями   | +  |     |
| <b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b> |   |    |     |
| 3  | Помещение для приема пищи чистое  | +  |     |
| 4  | Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи                                       |    | -   |
| 5  | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии                         | +  |     |
| 6  | Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют                    | +  |     |
| 7  | Обеденные столы чистые (протертые)  | +  |     |
| 8  | Обеденные столы и стулья без видимых повреждений  | +  |     |
| 9  | На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага  | +  |     |
| 10   | Столовая посуда без сколов и трещин   | +  |     |
| <b>Режим работы помещений для приема пищи</b>                    |   |    |     |
| 11   | Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися  | +  |     |
| 12   | Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи | +  |     |



| Рацион питания        |   |   |  |
|-----------------------|---|---|--|
| 13                    | Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования                                    | + |  |
| 14                    | В основном меню отсутствуют повторы блюд  | + |  |
| 15                    | Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации | + |  |
| 16                    | Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей  | + |  |
| 17                    | Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены  | + |  |
| 18                    | В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда  | + |  |
| 19                    | Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей   | + |  |
| 20                    | Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах  | + |  |
| Культура обслуживания |   |   |  |
| 21                    | Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду   | + |  |
| 22                    | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит   | + |  |

Член(ы) комиссии:

Уланова / Уланова Н.Н

Лунина / Лунина О.В.

Галеса / Галеса Н.В.

Банникова / Банникова Ю.В.



**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся в  
МБОУ «Гимназия №19»**

Дата и время проведения проверки: 22.12.2022 , 10 ч.30 мин

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

\_\_\_\_\_ Уланова Н.Н.

\_\_\_\_\_ Лунина О.В.

\_\_\_\_\_ Галеса Н.В.

\_\_\_\_\_ Банникова Ю.В.

| № п/п  | Показатель качества/вопрос  | Да | Нет |
|--|---|----|-----|
| <b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b> |   |    |     |
| 1  | Имеется доступ:   |    |     |
|  | – к раковинам для мытья рук;  | +  |     |
|  | – мылу и антисептикам;  | +  |     |
|  | – средствам для сушки рук   | +  |     |
| 2  | Обучающиеся пользуются созданными условиями   | +  |     |
| <b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b> |   |    |     |
| 3  | Помещение для приема пищи чистое  | +  |     |
| 4  | Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи                                       | +  |     |
| 5  | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии                         | +  |     |
| 6  | Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют                    | +  |     |
| 7  | Обеденные столы чистые (протертые)  | +  |     |
| 8  | Обеденные столы и стулья без видимых повреждений  | +  |     |
| 9  | На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага  | +  |     |
| 10   | Столовая посуда без сколов и трещин   | +  |     |
| <b>Режим работы помещений для приема пищи</b>                    |   |    |     |
| 11   | Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися  | +  |     |
| 12   | Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи | +  |     |

| Рацион питания        |   |   |  |
|-----------------------|---|---|--|
| 13                    | Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования                                    | + |  |
| 14                    | В основном меню отсутствуют повторы блюд  | + |  |
| 15                    | Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации | + |  |
| 16                    | Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей  | + |  |
| 17                    | Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены  | + |  |
| 18                    | В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда  | + |  |
| 19                    | Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей   | + |  |
| 20                    | Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах  | + |  |
| Культура обслуживания |   |   |  |
| 21                    | Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду   | + |  |
| 22                    | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит   | + |  |

Член(ы) комиссии:

Уланова / Уланова Н.Н

Лунина / Лунина О.В.

Галеса / Галеса Н.В.

Банникова Банникова Ю.В.



**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся в  
МБОУ «Гимназия №19»**

Дата и время проведения проверки: 23.01.2022 , 10 ч.30 мин

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Уланова Н.Н.

Лунина О.В.

Галеса Н.В.

Банникова Ю.В.

| №<br>п/п   | Показатель качества/вопрос  | Да | Нет |
|--|---|----|-----|
| <b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b> |   |    |     |
| 1  | Имеется доступ:   |    |     |
|  | – к раковинам для мытья рук;  | +  |     |
|  | – мылу и антисептикам;  | +  |     |
|  | – средствам для сушки рук   | +  |     |
| 2  | Обучающиеся пользуются созданными условиями   | +  |     |
| <b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b> |   |    |     |
| 3  | Помещение для приема пищи чистое  | +  |     |
| 4  | Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи                                       | +  |     |
| 5  | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии                         | +  |     |
| 6  | Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют                    | +  |     |
| 7  | Обеденные столы чистые (протертые)  | +  |     |
| 8  | Обеденные столы и стулья без видимых повреждений  | +  |     |
| 9  | На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага  | +  |     |
| 10   | Столовая посуда без сколов и трещин   | +  |     |
| <b>Режим работы помещений для приема пищи</b>                    |   |    |     |
| 11   | Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися  | +  |     |
| 12   | Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи | +  |     |

| Рацион питания        |   |   |  |
|-----------------------|---|---|--|
| 13                    | Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования                                    | + |  |
| 14                    | В основном меню отсутствуют повторы блюд  | + |  |
| 15                    | Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации | + |  |
| 16                    | Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей  | + |  |
| 17                    | Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены  | + |  |
| 18                    | В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда  | + |  |
| 19                    | Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей   | + |  |
| 20                    | Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах  | + |  |
| Культура обслуживания |   |   |  |
| 21                    | Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду   | + |  |
| 22                    | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит   | + |  |

Член(ы) комиссии:

И.Уланова / Уланова Н.Н

Лунина / Лунина О.В.

Галеса / Галеса Н.В.

Банникова Банникова Ю.В.



**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся в  
МБОУ «Гимназия №19»**

Дата и время проведения проверки: 21.02.2022 , 14 ч.30 мин

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Уланова Н.Н.

Лунина О.В.

Галеса Н.В.

Банникова Ю.В.

| № п/п  | Показатель качества/вопрос   | Да | Нет |
|--|--|----|-----|
| <b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b> |  |    |     |
| 1  | Имеется доступ:  |    |     |
|  | – к раковинам для мытья рук;   | +  |     |
|  | – мылу и антисептикам;   | +  |     |
|  | – средствам для сушки рук  | +  |     |
| 2  | Обучающиеся пользуются созданными условиями  |    |     |
| <b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b> |  |    |     |
| 3  | Помещение для приема пищи чистое   | +  |     |
| 4  | Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи                    |    | -   |
| 5  | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии      | +  |     |
| 6  | Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют | +  |     |
| 7  | Обеденные столы чистые (протертые)   | +  |     |
| 8  | Обеденные столы и стулья без видимых повреждений   | +  |     |
| 9  | На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага                                 | +  |     |
| 10   | Столовая посуда без сколов и трещин  | +  |     |
| <b>Режим работы помещений для приема пищи</b>                    |  |    |     |
| 11   | Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися                                     | +  |     |

|                              |   |   |  |
|------------------------------|---|---|--|
| 12                           | Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи                         | + |  |
| <b>Рацион питания</b>        |   |   |  |
| 13                           | Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования                                    | + |  |
| 14                           | В основном меню отсутствуют повторы блюд  | + |  |
| 15                           | Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации | + |  |
| 16                           | Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей  | + |  |
| 17                           | Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены  | + |  |
| 18                           | В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда  | + |  |
| 19                           | Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей   | + |  |
| 20                           | Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах  | + |  |
| <b>Культура обслуживания</b> |   |   |  |
| 21                           | Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду   | + |  |
| 22                           | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит   | + |  |

Член(ы) комиссии:

И.Уланова / Уланова Н.Н

Лунина / Лунина О.В.

Галеса / Галеса Н.В.

Банникова Банникова Ю.В.



**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся в  
МБОУ «Гимназия №19»**

Дата и время проведения проверки: 15.03.2022 , 10 ч.30 мин

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

\_\_\_\_\_ Уланова Н.Н.

\_\_\_\_\_ Лунина О.В.

\_\_\_\_\_ Галеса Н.В.

\_\_\_\_\_ Банникова Ю.В.

| №<br>п/п   | Показатель качества/вопрос  | Да | Нет |
|--|---|----|-----|
| <b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b> |   |    |     |
| 1  | Имеется доступ:   |    |     |
|  | – к раковинам для мытья рук;  | +  |     |
|  | – мылу и антисептикам;  | +  |     |
|  | – средствам для сушки рук   | +  |     |
| 2  | Обучающиеся пользуются созданными условиями   | +  |     |
| <b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b> |   |    |     |
| 3  | Помещение для приема пищи чистое  | +  |     |
| 4  | Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи                                       | +  |     |
| 5  | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии                         | +  |     |
| 6  | Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют                    | +  |     |
| 7  | Обеденные столы чистые (протертые)  | +  |     |
| 8  | Обеденные столы и стулья без видимых повреждений  | +  |     |
| 9  | На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага  | +  |     |
| 10   | Столовая посуда без сколов и трещин   | +  |     |
| <b>Режим работы помещений для приема пищи</b>                    |   |    |     |
| 11   | Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися  | +  |     |
| 12   | Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи | +  |     |

| Рацион питания        |   |   |  |
|-----------------------|---|---|--|
| 13                    | Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования                                    | + |  |
| 14                    | В основном меню отсутствуют повторы блюд  | + |  |
| 15                    | Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации | + |  |
| 16                    | Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей  | + |  |
| 17                    | Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены  | + |  |
| 18                    | В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда  | + |  |
| 19                    | Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей   | + |  |
| 20                    | Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах  | + |  |
| Культура обслуживания |   |   |  |
| 21                    | Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду   | + |  |
| 22                    | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит   | + |  |

Член(ы) комиссии:

Н.Н. Уланова / Уланова Н.Н.

О.В. Лунина / Лунина О.В.

Н.В. Галеса / Галеса Н.В.

Ю.В. Банникова / Банникова Ю.В.



**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся в  
МБОУ «Гимназия №19»**

Дата и время проведения проверки: 25.04.2022 , 14 ч.30 мин

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

\_\_\_\_\_ Уланова Н.Н.

\_\_\_\_\_ Лунина О.В.

\_\_\_\_\_ Галеса Н.В.

\_\_\_\_\_ Банникова Ю.В.

| № п/п  | Показатель качества/вопрос  | Да | Нет |
|--|---|----|-----|
| <b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b> |   |    |     |
| 1  | Имеется доступ:   |    |     |
|  | – к раковинам для мытья рук;  | +  |     |
|  | – мылу и антисептикам;  | +  |     |
|  | – средствам для сушки рук   | +  |     |
| 2  | Обучающиеся пользуются созданными условиями   | +  |     |
| <b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b> |   |    |     |
| 3  | Помещение для приема пищи чистое  | +  |     |
| 4  | Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи                                       |    | -   |
| 5  | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии                         | +  |     |
| 6  | Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют                    | +  |     |
| 7  | Обеденные столы чистые (протертые)  | +  |     |
| 8  | Обеденные столы и стулья без видимых повреждений  | +  |     |
| 9  | На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага  | +  |     |
| 10   | Столовая посуда без сколов и трещин   | +  |     |
| <b>Режим работы помещений для приема пищи</b>                    |   |    |     |
| 11   | Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися  | +  |     |
| 12   | Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи | +  |     |

| Рацион питания        |   |   |  |
|-----------------------|---|---|--|
| 13                    | Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования                                    | + |  |
| 14                    | В основном меню отсутствуют повторы блюд  | + |  |
| 15                    | Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации | + |  |
| 16                    | Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей  | + |  |
| 17                    | Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены  | + |  |
| 18                    | В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда  | + |  |
| 19                    | Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей   | + |  |
| 20                    | Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах  | + |  |
| Культура обслуживания |   |   |  |
| 21                    | Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду   | + |  |
| 22                    | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит   | + |  |

Член(ы) комиссии:

Н.Улан / Уланова Н.Н

Лунина / Лунина О.В.

Галеса / Галеса Н.В.

Банникова Банникова Ю.В.



**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся в  
МБОУ «Гимназия №19»**

Дата и время проведения проверки: 12.05.2022 , 10 ч.30 мин

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

\_\_\_\_\_ Уланова Н.Н.

\_\_\_\_\_ Лунина О.В.

\_\_\_\_\_ Галеса Н.В.

\_\_\_\_\_ Банникова Ю.В.

| №<br>п/п   | Показатель качества/вопрос  | Да | Нет |
|--|---|----|-----|
| <b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b> |   |    |     |
| 1  | Имеется доступ:   | ++ |     |
|  | – к раковинам для мытья рук;  | +  |     |
|  | – мылу и антисептикам;  | +  |     |
|  | – средствам для сушки рук   | +  |     |
| 2  | Обучающиеся пользуются созданными условиями   | +  |     |
| <b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b> |   |    |     |
| 3  | Помещение для приема пищи чистое  | +  |     |
| 4  | Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи                                       | +  |     |
| 5  | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии                         | +  |     |
| 6  | Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют                    | +  |     |
| 7  | Обеденные столы чистые (протерты)   | +  |     |
| 8  | Обеденные столы и стулья без видимых повреждений  | +  |     |
| 9  | На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага  | +  |     |
| 10   | Столовая посуда без сколов и трещин   | +  |     |
| <b>Режим работы помещений для приема пищи</b>                    |   |    |     |
| 11   | Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися  | +  |     |
| 12   | Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи | +  |     |

| Рацион питания        |   |   |  |
|-----------------------|---|---|--|
| 13                    | Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования                                    | + |  |
| 14                    | В основном меню отсутствуют повторы блюд  | + |  |
| 15                    | Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации | + |  |
| 16                    | Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей  | + |  |
| 17                    | Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены  | + |  |
| 18                    | В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда  | + |  |
| 19                    | Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей   | + |  |
| 20                    | Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах  | + |  |
| Культура обслуживания |   |   |  |
| 21                    | Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду   | + |  |
| 22                    | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит   | + |  |

Член(ы) комиссии:

И.Уланова / Уланова Н.Н.

Лунина / Лунина О.В.

Галеса / Галеса Н.В.

Банникова Банникова Ю.В.