

17.02.2026.2 10:30

3-6 класс
1-ое блюдо - 250 гр
2-ое блюдо - 200 грМуниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 30»

Чек-лист

Тема: Соблюдение санитарно-гигиенических требований при
организации питания в общеобразовательных учреждениях

№ п/п	Показатель качество/вопрос	Да	Нет
1	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещений для приема пищи?	+	
2	Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи?	+	
3	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	+	
4	Есть ли мыло для мытья рук, сушилки, бумажные полотенца?	+	
5	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?	+	
6	Созданы ли комфортные условия в помещении для приема пищи (освещение, отопление, мебель и.т.д.)?	+	
7	Проводится ли уборка помещений для приема пищи после каждого приема пищи?	+	
8	Чистая ли столовая посуда и приборы для приема пищи?	+	
9	Столовая посуда без сколов и трещин?	+	
10	Имеются ли следы жизнедеятельности насекомых в помещении для приема пищи?		-
11	Имеются ли журналы по проведению важных, генеральных уборок?		
12	Есть ли график проветривания помещений для приема пищи?		
13	Есть ли утвержденное (согласованное) основное меню для возрастных категорий		
	-7-9 лет		
	- 10 и старше	+	
14	Соответствует ли ежедневное меню основному меню?	+	
15	Соответствуют ли вес готовой порции заявленному выходу в меню?	+	
16	Соответствует ли температура подачи первых блюд? (норма не менее 50-70° С)	+	
17	Соответствует ли температура подачи вторых блюд? (норма не менее 45-60° С)	+	
18	Соответствует ли температура третьих первых блюд? (норма не менее 18-20° С)		
19	Имеются ли информационные стенды о здоровом питании?	+	
20	Имели факты выдачи детям остывшей пищи?		-
31	Имеются ли в меню запрещенные продукты?		-

« 17 » февраля 20 26 г.

Председатель:

Члены родительского комитета:

1. Подковыркина Елена Владимировна *Е. Подкоф*
2. Колесникова Анна Евгеньевна
3. Коноваленко Ольга Васильевна *О. Конов*

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 30»**

**Опросный лист оценки качества питания
родительского контроля (от 1 до 5 баллов)**

№ п/п	Показатели	Оценка/комментарии
1	Состояние обеденного зала (чистота)	5 (чисто)
2	Внешний вид сотрудников пищеблока	5 (наличие шапочек, перчаток)
3	Сервис	5 (фотоформа, оперативность)
4	Наличие приборов (посуды)	5 (приборы чистые, в достаточном кол-ве)
5	Наличие меню	5 (Меню соответствует)

Проба блюд (соответствие с меню, внешний вид, температура, общие вкусовые качества):

№ п/п	Наименование блюда	Оценка/комментарии
1.	Цыи цу светей капуста	Внешний вид: капуста, картофель сохранили форму. В меру соленой, сладковатого вкуса. Овощи не переварены.
2.	Жаркое по-домашнему	Мясо мягкое, картофель хорошо протушен. Соль в меру.
3.	Чай с сахаром	Чай горячий, сахара в меру.
4.	Хлеб	Хлеб светлый, 2 вида (белый / пшеничная мука и черный (ржаная + пшеничная мука))

Ваши пожелания и предложения:

« 14 » февраля 20 26 г.

Председатель:

Члены родительского комитета:

- 1) Годковецкина Елена Владимировна 
- 2) Колесникова Анна Евгеньевна 
- 3) Коноваленко Ольга Васильевна 