

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 (сотрудники в форме головные уборы чистые)
3	Сервис	5 (стол накрыт)
4	Наличие приборов (посуды)	5 (фригидор и посуда чистая)
5	Наличие меню	5

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

№ п/п	Наименование блюда	Оценка/комментарии
1.	Жаркое по-домашнему	Мясо мягкое, протушено. Приготовлено вкусно.
2.	Щи из свеклы капуста	Суп правильной консистенции, в меру соленый.
3.	Чай с шиповником	4 Чай теплый.
4.	Хлеб 2 вида (пшеничной жманой)	Хлеб свежий

**Ваши пожелания и предложения:**

В целом, можно отметить, что приго-  
товлено вкусно, дети кушают с  
удовольствием!

« 28 » апреля 20 26 г.

Председатель:

*С. Лодюф*

*С.В. Лодювошкина*

Члены родительского комитета:

*А.Е. Каминкова*

*О.В. Ченоващенко*

ЛЛ. 04. 2026  
10 00

1-6 класс

Муниципальное 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?		+

« 28 » апреля 20 26 г.

Председатель: *С. Лодкоф* *С.В. Лодковичкина*  
Члены родительского комитета: *Е.И. Лодкоф* *Е.А. Лодковичкина*  
*А.Е. Колесникова*  
*О.В. Чеховская*