

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Дата: 03.02.2023

ФИО родителя (ей), проводившего

контроль Лазарев Татьяна Евгеньевна

Класс, в котором обучается ребёнок 4А, 4Б

1. Имеется ли в организации меню?  
 А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации  
 Б) да, но без учёта 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 на сайте школы  
 Б) нет
4. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?  
 А) да  
 Б) нет
5. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?  
 А) да  
 Б) нет
6. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?  
 А) да  
 Б) нет
7. Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?  
 А) да  
 Б) нет
8. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?  
 А) да  
 Б) нет
9. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?  
 А) да  
 Б) нет
10. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?  
 А) да  
 Б) нет
11. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?  
 А) да  
 Б) нет
12. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?  
 А) да  
 Б) нет

13. Все ли дети моют руки перед едой?  
 А) да  
 Б) нет
14. Все ли дети едят сидя?  
 А) да  
 Б) нет
15. Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?  
 А) да  
 Б) нет
16. Есть ли замечания по чистоте посуды?  
 А) да  
 Б) нет
17. Есть ли замечания по чистоте столов?  
 А) да  
 Б) нет
18. Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?  
 А) да  
 Б) нет
19. Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)?  
 А) да  
 Б) нет

Органолептические показатели продукта

Дегустируемый продукт	Внешний вид	Вкус	Примечание
Борис	5	5	Вкусно, не пересолено
Шницель куриный с соусом	5	5	Соуса не было вкусно, жесткая корочка
Каша перловая	5	5	Вкусно
Чай с молоком	5	5	
Салат с капустой	5	5	Вкусно

Оценка производится по 5-ти бальной шкале

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Дата: 03.02.2023

ФИО родителя (ей), проводившего контроль Савкина Наталья Петровна

Класс, в котором обучается ребёнок 2 "Б"

1. Имеется ли в организации меню?  
 А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации  
 Б) да, но без учёта 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 *для родителей*  
Б) нет *для маленьких детей*
4. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?  
 А) да  
 Б) нет
5. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?  
 А) да  
 Б) нет
6. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?  
А) да  
 Б) нет
7. Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?  
 А) да  
 Б) нет
8. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?  
А) да *нет, некоторые столы*  
Б) нет *стол, за который сидела я*
9. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?  
А) да  
 Б) нет
10. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?  
 А) да  
 Б) нет
11. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?  
А) да  
 Б) нет
12. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?  
А) да  
 Б) нет

13. Все ли дети моют руки перед едой?  
 А) да  
 Б) нет
14. Все ли дети едят сидя?  
 А) да  
 Б) нет
15. Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?  
 А) да  
 Б) нет
16. Есть ли замечания по чистоте посуды?  
 А) да  
 Б) нет
17. Есть ли замечания по чистоте столов?  
 А) да  
 Б) нет
18. Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?  
 А) да  
 Б) нет
19. Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)?  
 А) да  
 Б) нет

Органолептические показатели продукта

Дегустируемый продукт	Внешний вид	Вкус	Примечание
Свекольник (суп)	4	3	очень (!) много масла. Вкус пресный
Плов с курицей	4	5	курица нежная, соли достаточно, рис вкусный
Компот (яблоко + черноплодка)	5	5	
Хлеб белый	5	5	очень вкусный, свежий, горячий
Вес ежедневной пищи (в кг):		10,45	кг

Оценка производится по 5-ти бальной шкале

Дата: 24.05.2023

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

ФИО родителя (ей), проводившего

контроль Семёвой Викторией Сергеевной

Класс, в котором обучается ребёнок 6Б.

1. Имеется ли в организации меню?

- А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации  
Б) да, но без учёта 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. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

- А) да  
Б) нет

5. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

- А) да  
Б) нет

6. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?

- А) да  
 Б) нет

7. Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?

- А) да  
Б) нет

8. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

- А) да  
Б) нет

9. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

- А) да  
 Б) нет

10. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

- А) да  
Б) нет

11. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

- А) да  
 Б) нет

12. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

- А) да  
 Б) нет

13. Все ли дети моют руки перед едой?

А) да

Б) нет

14. Все ли дети едят сидя?

А) да

Б) нет

15. Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?

А) да

Б) нет

16. Есть ли замечания по чистоте посуды?

А) да

Б) нет

17. Есть ли замечания по чистоте столов?

А) да

Б) нет

18. Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?

А) да

Б) нет

19. Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)?

А) да

Б) нет

#### Органолептические показатели продукта

Дегустируемый продукт	Внешний вид	Вкус	Примечание
<i>фрикаделька из говядины</i>	<i>5</i>	<i>4</i>	
<i>макаронные изделия</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	
<i>котлетки из облепихи</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	
<i>хлеб</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	

Оценка производится по 5-ти бальной шкале