

Оценочный лист
осуществления контроля за организацией и качеством питания
рабочей группой родителей (законных представителей) обучающихся
ГБОУ 138 № Калининского района Санкт-Петербурга

Дата проведения проверки: " 6 " 10 2026 г.

Состав рабочей группы, проводившей проверку:

ФИО	Подпись
<i>Мамедова О.Н.</i>	<i>[Подпись]</i>
<i>Тетренко А.С.</i>	<i>[Подпись]</i>
<i>Суслова Ю.Н.</i>	<i>[Подпись]</i>

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<i>да</i>
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	<i>да</i>
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	<i>да</i>
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	<i>да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<i>да</i>
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	<i>да</i>
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<i>да</i>
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	<i>да</i>
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	<i>нет</i>
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия)?	<i>да</i>
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	<i>да</i>

12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	да
13.	Обнаруживались в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	нет
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
15.	Есть ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	нет
16.	Выявлено ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факт исключения отдельных блюд из меню?	нет
17.	Выявлены ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
19.	Наличие спец. одежды у сотрудников пищеблока, обслуживающего персонала	да
20.	Использование СИЗ (масок, перчаток) сотрудниками, участвующими в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающим персоналом	да
21.	Организован ли питьевой режим в организации?	да

Результаты проверки (замечания):

По результатам проверки замечаний не выявлено! Всё соответствует требованиям и нормам!!!

Пожелания:

Спасибо!

С результатами проверки ознакомлен:

заведующий производством пищеблока:

ОН Евдокимова

ФИО

подпись

директор образовательного учреждения:

С.А. Константинова

ФИО

подпись