

**Лист оценки качества организации питания в столовой МАОУ «Лицей №21»
родителями учащихся 8 В класса**

Дата проведения проверки: 20.03.2026

Инициативная группа, проводившая проверку:

Карпенко А. В
Кальченко И. И.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	Да
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	Да
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	Да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	Да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да	
	Б) нет	Нет
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	Да
	Б) нет	
7.	Выявлялись ли замечания к состоянию столовой посуды?	
	А) нет	
	Б) да	Да
8.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	

	А) да	Да
	Б) нет	
9.	Проводится ли уборка столов в обеденном зале после каждого приема пищи?	
	А) да	Да
	Б) нет	
10.	Качественно ли проведена уборка обеденного зала на момент работы комиссии?	
	А) да	Да
	Б) нет	
11.	Обнаруживались ли в обеденном зале насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	Нет
	Б) да	
12.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	Да
	Б) нет	
14.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	Нет
	Б) да	
15.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	Нет
	Б) да	
16.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	Нет
	Б) да	
17.	Выявлялись ли замечания к культуре обслуживания	
	А) нет	Нет
	Б) да	
18.	Присутствуют ли классные руководители при приеме пищи класса	
	А) нет	
	Б) да	Да

Замечания по результатам проверки качества организации питания в столовой:

предложение по количеству соли в продукте питания:

- проводить контроль в процессе приготовления
- лучше подсолить и предоставить возможность досолить самостоятельно, маршмер, реализовать сольную у раздачи

Предложения по улучшению качества организации питания в столовой:

Подписи членов комиссии:

Сергей

Или

Кашенко М.А.

Коренько А.В.