

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ**  
**Оценочный лист**  
**по организации питания обучающихся**

Дата 28.10.22

Члены комиссии родительского контроля

Воронкова В.В.

№	Вопрос	Комментарии
1.	Имеется ли в организации меню?	имеется
2.	Вывешено ли меню для ознакомления?	вывешено
3.	Согласовано ли ежедневное меню с директором лицея?	согласовано
4.	Соответствуют ли реализуемые блюда утвержденному меню?	соответствуют
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние мебели, столовой посуды	мебель чистая, посуда без сколов
6.	Температура горячих блюд на столах у обучающихся к моменту приема пищи	соответствует требованиям
7.	Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися?	созданы
8.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих реализацию готовых блюд	рабочий костюм столовой в фартуке, перчатках
9.	Объем и вид пищевых отходов после приёма пищи	отходов много

Члены общественной комиссии

В.В. Воронкова В.В.

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ**  
**Оценочный лист**  
**по организации питания обучающихся**

Дата 27.10.2022

Члены комиссии родительского контроля

Заящихся Финишникова Н.В.

№	Вопрос	Комментарии
1.	Имеется ли в организации меню?	да
2.	Вывешено ли меню для ознакомления?	да
3.	Согласовано ли ежедневное меню с директором лицея?	согласовано
4.	Соответствуют ли реализуемые блюда утвержденному меню?	использование блюд согласовано с директором
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние мебели, столовой посуды	да
6.	Температура горячих блюд на столах у обучающихся к моменту приема пищи	норма
7.	Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися?	да
8.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих реализацию готовых блюд	есть
9.	Объем и вид пищевых отходов после приёма пищи	использованы

Члены общественной комиссии

Финишникова Н.В.

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ**  
**Оценочный лист**  
**по организации питания обучающихся**

Дата 26.10.2022

Члены комиссии родительского контроля

Никитина О.С. ЗГ'

№	Вопрос	Комментарии
1.	Имеется ли в организации меню?	<i>да</i>
2.	Вывешено ли меню для ознакомления?	<i>да</i>
3.	Согласовано ли ежедневное меню с директором лицея?	<i>да</i>
4.	Соответствуют ли реализуемые блюда утвержденному меню?	<i>да</i>
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние мебели, столовой посуды	<i>соответствует</i>
6.	Температура горячих блюд на столах у обучающихся к моменту приема пищи	<i>теплые</i>
7.	Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися?	<i>созданы</i>
8.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих реализацию готовых блюд	<i>да, имеется</i>
9.	Объем и вид пищевых отходов после приёма пищи	<i>уничтожено</i>

засекущий лист

Члены общественной комиссии

дев Никитин О.С.

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ**  
**Оценочный лист**  
**по организации питания обучающихся**

Дата 25.10.2022г

Члены комиссии родительского контроля

Михельсон Станислав Олегович 3В класс

№	Вопрос	Комментарии
1.	Имеется ли в организации меню?	ДА
2.	Вывешено ли меню для ознакомления?	ДА
3.	Согласовано ли ежедневное меню с директором лицея?	ДА
4.	Соответствуют ли реализуемые блюда утвержденному меню?	ДА
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние мебели, столовой посуды	ДА
6.	Температура горячих блюд на столах у обучающихся к моменту приема пищи	ДА, блюда теплые
7.	Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися?	ДА
8.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих реализацию готовых блюд	ДА
9.	Объем и вид пищевых отходов после приёма пищи	средний

ЗАМЕЧАНИЙ НЕТ

Члены общественной комиссии

Михельсон С.О. / eliseev /

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ**  
**Оценочный лист**  
**по организации питания обучающихся**

Дата 24.10.2022 г.

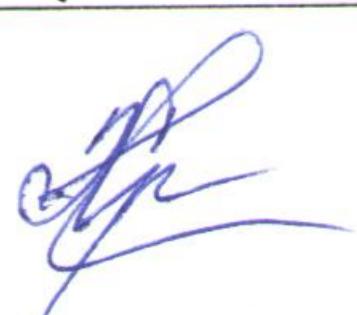
Члены комиссии родительского контроля

Круслова А.А.

№	Вопрос	Комментарии
1.	Имеется ли в организации меню?	да
2.	Вывешено ли меню для ознакомления?	да
3.	Согласовано ли ежедневное меню с директором лицея?	да
4.	Соответствуют ли реализуемые блюда утвержденному меню?	да
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние мебели, столовой посуды	корисна
6.	Температура горячих блюд на столах у обучающихся к моменту приема пищи	теплые блюда.
7.	Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися?	да
8.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих реализацию готовых блюд	имеются все , необходимое .
9.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи	средний.

Члены общественной комиссии

Круслова А.А.



**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ**  
**Оценочный лист**  
**по организации питания обучающихся**

Дата 21.10.22 Зн. Б"

Члены комиссии родительского контроля

Куриковская Е.Г.

№	Вопрос	Комментарии
1.	Имеется ли в организации меню?	да
2.	Вывешено ли меню для ознакомления?	да
3.	Согласовано ли ежедневное меню с директором лицея?	да
4.	Соответствуют ли реализуемые блюда утвержденному меню?	да
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние мебели, столовой посуды	хорошее
6.	Температура горячих блюд на столах у обучающихся к моменту приема пищи	хороша
7.	Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися?	да
8.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих реализацию готовых блюд	имеются.
9.	Объем и вид пищевых отходов после приёма пищи	средний

Члены общественной комиссии

Куриковская Е.Г. К

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ**  
**Оценочный лист**  
**по организации питания обучающихся**

Дата 20.10.22

Члены комиссии родительского контроля

Донцова Н. В.

ЗА

№	Вопрос	Комментарии
1.	Имеется ли в организации меню?	Да
2.	Вывешено ли меню для ознакомления?	Да
3.	Согласовано ли ежедневное меню с директором лицея?	Да
4.	Соответствуют ли реализуемые блюда утвержденному меню?	Да, соответствует
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние мебели, столовой посуды	коридор блок
6.	Температура горячих блюд на столах у обучающихся к моменту приема пищи	термаль
7.	Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися?	созданы
8.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих реализацию готовых блюд	присутствует
9.	Объем и вид пищевых отходов после приёма пищи	средней

Члены общественной комиссии

Донцова Н. В.

ДН

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ**  
**Оценочный лист**  
**по организации питания обучающихся**

Дата 19.10.22.2025

Члены комиссии родительского контроля

Семинкова Ольга Викторовна

№	Вопрос	Комментарии
1.	Имеется ли в организации меню?	да
2.	Вывешено ли меню для ознакомления?	да
3.	Согласовано ли ежедневное меню с директором лицея?	да
4.	Соответствуют ли реализуемые блюда утвержденному меню?	да.
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние мебели, столовой посуды	хорошо
6.	Температура горячих блюд на столах у обучающихся к моменту приема пищи	теплая
7.	Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися?	да
8.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих реализацию готовых блюд	чистая
9.	Объем и вид пищевых отходов после приёма пищи	по норме

Члены общественной комиссии

Семинкова Ольга Викторовна СБ



**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ**  
**Оценочный лист**  
**по организации питания обучающихся**

Дата 18.10.2022.

Члены комиссии родительского контроля

Бричакова Е.И.

Ефимук

25

Синицова М.А.

Ляшко

№	Вопрос	Комментарии
1.	Имеется ли в организации меню?	да
2.	Вывешено ли меню для ознакомления?	да
3.	Согласовано ли ежедневное меню с директором лицея?	да
4.	Соответствуют ли реализуемые блюда утвержденному меню?	да
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние мебели, столовой посуды	хорошее
6.	Температура горячих блюд на столах у обучающихся к моменту приема пищи	в пределах нормы
7.	Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися?	да
8.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих реализацию готовых блюд	имеется, состояние хорошее
9.	Объем и вид пищевых отходов после приёма пищи	удовлетворительное (среднее)

Члены общественной комиссии

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ**  
**Оценочный лист**  
**по организации питания обучающихся**

Дата 17.10.22г. дн В

Члены комиссии родительского контроля

Панченко Аль Александрович  
Сергеева Анна Ильинична

№	Вопрос	Комментарии
1.	Имеется ли в организации меню?	Да
2.	Вывешено ли меню для ознакомления?	Да
3.	Согласовано ли ежедневное меню с директором лицея?	Да
4.	Соответствуют ли реализуемые блюда утвержденному меню?	Да
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние мебели, столовой посуды	Да
6.	Температура горячих блюд на столах у обучающихся к моменту приема пищи	Тёплые
7.	Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися?	Да
8.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих реализацию готовых блюд	Неслед
9.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи	Средний

Члены общественной комиссии

Панченко Аль Александрович М  
Сергеева Анна Ильинична С

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ**  
**Оценочный лист**  
**по организации питания обучающихся**

Дата 14.10.22 г. № 5

Члены комиссии родительского контроля

Плакунко Е.А.

№	Вопрос	Комментарии
1.	Имеется ли в организации меню?	да
2.	Вывешено ли меню для ознакомления?	да
3.	Согласовано ли ежедневное меню с директором лицея?	да
4.	Соответствуют ли реализуемые блюда утвержденному меню?	да
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние мебели, столовой посуды	да
6.	Температура горячих блюд на столах у обучающихся к моменту приема пищи	норма
7.	Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися?	созданы
8.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих реализацию готовых блюд	исследование
9.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	средний

Члены общественной комиссии

Плакунко Е.А. МР

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ**  
**Оценочный лист**  
**по организации питания обучающихся**

Дата 13.10.22 г. и 28<sup>го</sup>

Члены комиссии родительского контроля

Белогаева Г.Г.

№	Вопрос	Комментарии
1.	Имеется ли в организации меню?	да
2.	Вывешено ли меню для ознакомления?	да
3.	Согласовано ли ежедневное меню с директором лицея?	да
4.	Соответствуют ли реализуемые блюда утвержденному меню?	да
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние мебели, столовой посуды	соответствует
6.	Температура горячих блюд на столах у обучающихся к моменту приема пищи	горяча
7.	Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися?	да
8.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих реализацию готовых блюд	есть в наличии
9.	Объем и вид пищевых отходов после приёма пищи	средний

Члены общественной комиссии

Белогаева Г.Г. Г.Г.

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ**  
**Оценочный лист**  
**по организации питания обучающихся**

Дата 12.10.2021 г.

Члены комиссии родительского контроля

Гусев Алексей Николаевич

№	Вопрос	Комментарии
1.	Имеется ли в организации меню?	Da
2.	Вывешено ли меню для ознакомления?	Da
3.	Согласовано ли ежедневное меню с директором лицея?	Da
4.	Соответствуют ли реализуемые блюда утвержденному меню?	Da
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние мебели, столовой посуды	Da
6.	Температура горячих блюд на столах у обучающихся к моменту приема пищи	Норма.
7.	Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися?	Da
8.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих реализацию готовых блюд	Da
9.	Объем и вид пищевых отходов после приёма пищи	Следитс.

Члены общественной комиссии

Гусев Алексей Николаевич  
Григорьев

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ**  
**Оценочный лист**  
**по организации питания обучающихся**

Дата 11.10.22г. 4<sup>й</sup> №<sup>е</sup>  
Члены комиссии родительского контроля  
Рудикова М. И.

№	Вопрос	Комментарии
1.	Имеется ли в организации меню?	да
2.	Вывешено ли меню для ознакомления?	да
3.	Согласовано ли ежедневное меню с директором лицея?	да
4.	Соответствуют ли реализуемые блюда утвержденному меню?	да
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние мебели, столовой посуды	да, соответствует
6.	Температура горячих блюд на столах у обучающихся к моменту приема пищи	нормально
7.	Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися?	да
8.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих реализацию готовых блюд	имеются
9.	Объем и вид пищевых отходов после приёма пищи	норма

Члены общественной комиссии

Рудикова М. И. Р.

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ**  
**Оценочный лист**  
**по организации питания обучающихся**

Дата 10 октября 2022

Члены комиссии родительского контроля

Семёнова О.В 44/17

№	Вопрос	Комментарии
1.	Имеется ли в организации меню?	да
2.	Вывешено ли меню для ознакомления?	да
3.	Согласовано ли ежедневное меню с директором лицея?	да
4.	Соответствуют ли реализуемые блюда утвержденному меню?	да
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние мебели, столовой посуды	<i>Всё аккуратно и чисто.</i>
6.	Температура горячих блюд на столах у обучающихся к моменту приема пищи	<i>Конформно</i>
7.	Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися?	да
8.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих реализацию готовых блюд	<i>Аккуратно и чисто</i>
9.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи	✓

Семёнова Оксана Владиславовна / Семёнова

Члены общественной комиссии

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ**  
**Оценочный лист**  
**по организации питания обучающихся**

Дата 7.10.2022

Члены комиссии родительского контроля

Шацкая Н.В.

ЧВ

Дашковская Г.А.

№	Вопрос	Комментарии
1.	Имеется ли в организации меню?	да
2.	Вывешено ли меню для ознакомления?	да
3.	Согласовано ли ежедневное меню с директором лицея?	да
4.	Соответствуют ли реализуемые блюда утвержденному меню?	да
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние мебели, столовой посуды	да
6.	Температура горячих блюд на столах у обучающихся к моменту приема пищи	нет (не горячее, слишком тепло)
7.	Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися?	да
8.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих реализацию готовых блюд	да
9.	Объем и вид пищевых отходов после приёма пищи	большой

По нашему мнению меню было холодное, все должно было быть вкус супа и горячего один пресный, лучше всего - это мало супка. Чай не освежался более, сколько как можно.

Члены общественной комиссии

Не хватает салатного масла для супа, суп без масла.

Шацкая Н.В. Нет  
Дашковская Г.А. Да

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ**  
**Оценочный лист**  
**по организации питания обучающихся**

Дата 6. 10. 222

Члены комиссии родительского контроля

Мальченко А. С Н. Г

№	Вопрос	Комментарии
1.	Имеется ли в организации меню?	<u>Да</u>
2.	Вывешено ли меню для ознакомления?	<u>Да</u>
3.	Согласовано ли ежедневное меню с директором лицея?	<u>Да</u>
4.	Соответствуют ли реализуемые блюда утвержденному меню?	<u>Да</u>
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние мебели, столовой посуды	<u>Соответствует.</u>
6.	Температура горячих блюд на столах у обучающихся к моменту приема пищи	<u>теплые каши</u>
7.	Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися?	<u>да</u>
8.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих реализацию готовых блюд	<u>человек</u>
9.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<u>средний</u>

Члены общественной комиссии

Мальченко А. С

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ**  
**Оценочный лист**  
**по организации питания обучающихся**

Дата 05. 10. 2022 г.

Члены комиссии родительского контроля

Даша У.Б 4, А"

№	Вопрос	Комментарии
1.	Имеется ли в организации меню?	Да
2.	Вывешено ли меню для ознакомления?	Да
3.	Согласовано ли ежедневное меню с директором лицея?	Да
4.	Соответствуют ли реализуемые блюда утвержденному меню?	да, соответствует.
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние мебели, столовой посуды	соответствующее
6.	Температура горячих блюд на столах у обучающихся к моменту приема пищи	корректная
7.	Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися?	Да
8.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих реализацию готовых блюд	используют
9.	Объем и вид пищевых отходов после приёма пищи	следующее

Члены общественной комиссии

Даша У.Б. Денис

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ**  
**Оценочный лист**  
**по организации питания обучающихся**

Дата 04.10.2022

Члены комиссии родительского контроля

Бархатова Ю.С. 1, 2"

№	Вопрос	Комментарии
1.	Имеется ли в организации меню?	<u>да</u>
2.	Вывешено ли меню для ознакомления?	<u>да</u>
3.	Согласовано ли ежедневное меню с директором лицея?	<u>да</u>
4.	Соответствуют ли реализуемые блюда утвержденному меню?	<u>да</u>
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние мебели, столовой посуды	<u>Соответствует</u>
6.	Температура горячих блюд на столах у обучающихся к моменту приема пищи	<u>Норма</u>
7.	Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися?	<u>да</u>
8.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих реализацию готовых блюд	<u>да</u>
9.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи	<u>Большой объём в сало с тем, что дети не едят и данное частично не пригронулось и еле.</u>

Считаю не целесообразным давать меню, которое в себе включает как лапшиевые.  
Просьба исключить его из меню!

Члены общественной комиссии

Бархатова Ю.С. off.

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ**  
**Оценочный лист**  
**по организации питания обучающихся**

Дата 03. 10. 2022

Члены комиссии родительского контроля

Гостева И. О.

15

№	Вопрос	Комментарии
1.	Имеется ли в организации меню?	<i>имеется</i>
2.	Вывешено ли меню для ознакомления?	<i>вывешено</i>
3.	Согласовано ли ежедневное меню с директором лицея?	<i>согласовано</i>
4.	Соответствуют ли реализуемые блюда утвержденному меню?	<i>соответствуют</i>
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние мебели, столовой посуды	<i>в столовой чисто</i>
6.	Температура горячих блюд на столах у обучающихся к моменту приема пищи	<i>блюда теплые</i>
7.	Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися?	<i>созданы</i>
8.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих реализацию готовых блюд	<i>сотрудники в форме, перчатки</i>
9.	Объем и вид пищевых отходов после приёма пищи	<i>отходы есть</i>

Члены общественной комиссии

Гостева И. О. Рад