

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ
Оценочный лист
по организации питания обучающихся

Дата 30.09.22

Члены комиссии родительского контроля

Васильева Е.Н.

1В

№	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?	соответствуют
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние мебели, столовой посуды	взале чисто
6.	Температура горячих блюд на столах у обучающихся к моменту приема пищи	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	имеется
9.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	средней

Члены общественной комиссии

Васильева Е.Н.

Васильева Е.Н.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ
Оценочный лист
по организации питания обучающихся

Дата 29.09.2022

Члены комиссии родительского контроля

Бессонова Надежда Ивовна; 1.5
Крылова Елена Викторовна; 1.5

№	Вопрос	Комментарии
1.	Имеется ли в организации меню?	Меню имеется.
2.	Вывешено ли меню для ознакомления?	Да
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	Зал соответствует, но нет шпатель.
6.	Температура горячих блюд на столах у обучающихся к моменту приема пищи	Температура в норме.
7.	Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися?	Условия созданы, но нет шпатель.
8.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих реализацию готовых блюд	Санитарная одежда соответствует.
9.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Средний объем отходов $\approx 25\%$

Члены общественной комиссии

Крылова Е.В.
Бессонова Н.И.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ
Оценочный лист
по организации питания обучающихся

Дата 28.09.2022

Члены комиссии родительского контроля

Будрина Анастасия Александровна 1 "А"
Зырянова Елена Викторовна 1 "А"

№	Вопрос	Комментарии
1.	Имеется ли в организации меню?	<i>Имеется</i>
2.	Вывешено ли меню для ознакомления?	<i>Да 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>Хорошее</i>
6.	Температура горячих блюд на столах у обучающихся к моменту приема пищи	<i>Хорошее 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>Формы имеются</i>
9.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<i>Имеется</i>

Члены общественной комиссии

Будрина
Зырянова

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ
Оценочный лист
по организации питания обучающихся

Дата 27.09.22

Члены комиссии родительского контроля

Медведев Т. А. 3 "О"

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

Члены общественной комиссии

Медведев Т. А. [подпись]

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ
Оценочный лист
по организации питания обучающихся

Дата 26.09.2022г.

Члены комиссии родительского контроля

Патерова Вера Сергеевна 3, 1^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?	соответствует
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	в наличии имеется
9.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	средний

Члены общественной комиссии

Патерова В.С.

Триф

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ
Оценочный лист
по организации питания обучающихся

Дата 23.09.2022 г.

Члены комиссии родительского контроля

Иванова О.Н.

Стрельцова И.Т.

№	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	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	Да
9.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Средний

Члены общественной комиссии

Иванова О.Н. О.И.
Стрельцова И.Т. И.Т.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ
Оценочный лист
по организации питания обучающихся

Дата 12.09.2022

Члены комиссии родительского контроля

Семончук Наталья Александровна 5Б

№	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?	нет
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние мебели, столовой посуды	соответствует
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	да
9.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	очень большой объем

Члены общественной комиссии

Семончук Н.А.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ
Оценочный лист
по организации питания обучающихся


Дата 21.09

Члены комиссии родительского контроля

Турманова Елена Александровна, 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
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние мебели, столовой посуды	соответствует
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	имеется
9.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	средний

Члены общественной комиссии

Турманова Е.А. 

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ
Оценочный лист
по организации питания обучающихся

Дата 19.09.22

2А

Члены комиссии родительского контроля

Свешникова Дарья 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	соответствует норме
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	есть
9.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	в норме

Свешникова Дарья Викторовна

Члены общественной комиссии

Свешникова Дарья Викторовна

Свешникова

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ
Оценочный лист
по организации питания обучающихся

Дата 22.09.22

Члены комиссии родительского контроля

Финнер Ольга Александровна

№	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	нужна, есть термометр есть. уже отобрано.
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 приема пищи	есть.

Финнер О.А. д.т.п.

Члены общественной комиссии

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ
Оценочный лист
по организации питания обучающихся

Дата 16.09.2022 г

Члены комиссии родительского контроля

Кришова Анна Владимировна
Трещинская Елена Александровна

№	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	Соответствует
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 приема пищи	В пределах нормативного

Члены общественной комиссии

Кришова А.В. Кришова
Трещинская А.А. Трещинская

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ
Оценочный лист
по организации питания обучающихся

Дата 15.09.2022 г. Л.В.

Члены комиссии родительского контроля

Валерий Юлиан Сергеевич

№	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	теплые блюда
7.	Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися?	есть
8.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих реализацию готовых блюд	есть
9.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	средний

Члены общественной комиссии

Валерий Юлиан Сергеевич

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ
Оценочный лист
по организации питания обучающихся

Дата 14.09.2022 г. Л.Б.

Члены комиссии родительского контроля

Ткаченко 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	соответствует
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	соответствует
9.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	норма

Члены общественной комиссии

Ткаченко Е.А. Л.Б.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ
Оценочный лист
по организации питания обучающихся

Дата 13.09.2022

Члены комиссии родительского контроля

Кочина Ирина Николаевна
Шаценок Евгений Анатольевич

№	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?	да
8.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих реализацию готовых блюд	имеется
9.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи	средний

Члены общественной комиссии

Кочина И.И.
Шаценок Е.А.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ
Оценочный лист
по организации питания обучающихся

Дата 12.09 48

Члены комиссии родительского контроля

Цуркан А.В.

№	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>Соств</i>
6.	Температура горячих блюд на столах у обучающихся к моменту приема пищи	<i>Норм.</i>
7.	Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися?	<i>Создана</i>
8.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих реализацию готовых блюд	<i>Соств. норм</i>
9.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи	<i>Достаточно</i>

Цуркан А.В.

Члены общественной комиссии

Цуркан А.В.

Ищ

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ
Оценочный лист
по организации питания обучающихся

Дата 9 сентября 2022

Члены комиссии родительского контроля

Трещинская А.А. класс 4 "Д"

№	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 норме
6.	Температура горячих блюд на столах у обучающихся к моменту приема пищи	Еда теплая
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.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи	В пределах разумного

Члены общественной комиссии

Трещинская А.А. И.И. Трещинский

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ
Оценочный лист
по организации питания обучающихся

Дата 08.09.2022

Члены комиссии родительского контроля
Савинова С.А. 49

№	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	норма
7.	Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися?	да
8.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих реализацию готовых блюд	имеется
9.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	средний

Члены общественной комиссии

Савинова С.А. Сест

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ
Оценочный лист
по организации питания обучающихся

Дата 7.09.2022

Н.В.

Члены комиссии родительского контроля
Доможакова 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?	соответствует
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние мебели, столовой посуды	соответствует
6.	Температура горячих блюд на столах у обучающихся к моменту приема пищи	соответствует
7.	Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися?	да
8.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих реализацию готовых блюд	соответствует
9.	Объем и вид пищевых отходов после приёма пищи	норма

Члены общественной комиссии

Доможакова А.А. Дел

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ
Оценочный лист
по организации питания обучающихся

Дата 6.09.2022

Члены комиссии родительского контроля

Васюшко Н. А. 4.5

№	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	норма
7.	Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися?	да
8.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих реализацию готовых блюд	имеется
9.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи	среднее.

Члены общественной комиссии

Васюшко Н. А. 4.5

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ
Оценочный лист
по организации питания обучающихся

Дата 5.09.22. 4А.

Члены комиссии родительского контроля

Кочеткова Е.С.

№	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>норма</i>
7.	Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися?	<i>да</i>
8.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих реализацию готовых блюд	<i>есть</i>
9.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<i>норма</i>

Члены общественной комиссии

Кочеткова Е.С. [подпись]