

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 53 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА (ГБОУ ШКОЛА № 53)

Оценочный лист
родительского контроля за организацией питания
детского оздоровительного лагеря
дневного пребывания «Улыбка»

Дата и время проведения проверки: « 9 » июня 2026г.

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Сталевская И.В.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
	Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены		
1.	Имеется доступ: - к раковинам для мытья рук; - мылу и антисептиками; -средствам для сушки рук	+	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
	Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи	+	
3.	Помещение для приема пищи в чистоте	+	
4.	Уборка помещения для приема пищи проводится после каждого приема пищи	+	
5.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	+	
6.	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	+	н
7.	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
8.	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
9.	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	+	
10.	Столовая посуда без сколов и трещин	+	
	Режим работы помещений для приема пищи		
11.	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	+	
12.	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	+	
	Рацион питания		
13.	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	+	
	В основном меню отсутствуют повторы блюд	+	
	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в	+	

	образовательной организации		
	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	+	
	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	+	
	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	+	
	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	+	
	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	+	
	Культура обслуживания		
	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	+	

Член(ы) комиссии:

_____ / _____
 _____ / _____
 _____ / _____
 _____ / _____