Анкета-оценка
организации горячего питания обучающихся
МБОУ « Северокоммунарская СОШ»

(родительский контроль)

Дата 21.04.26

Колькова Юлия Александровна
(ФИО проверяющих)

(ФИО проверяющих)

№ п/п	Показатель	Критерии	Баллы
1	Фактическое меню соответствует десятидневному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации	Соответствует – 5 баллов Частично соответствует – 4 балла Не соответствует – 2 балла	5
2	Меню на день проверки утверждено руководителем общеобразовательной организации и вывешено в столовой	Да – 5 баллов Нет – 0 баллов	5
3	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (наличие мыла, бумажных/электрических полотенец, горячее водоснабжение)	Соответствует – 5 баллов Частично соответствует – 3 балла Не соответствует – 0 баллов	5
4	Все школьники моют руки перед едой	Все моют – 5 баллов Не все – 3 балла Никто не моет – 0 баллов	5
5	Все школьники едят сидя	Да – 5 баллов Нет – 0 баллов	5
6	Все школьники успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)	Да – 5 баллов Нет – 0 баллов	5
7	Замечания по чистоте посуды	Нет – 5 баллов Есть – 0 баллов (указать, какие)	5
8	Замечания по чистоте столов	Нет – 5 баллов Есть – 0 баллов (указать, какие)	5
9	Все блюда выдаются тёплыми	Да – 5 баллов Нет – 0 баллов	5
10	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (имеют халат, шапочку, перчатки)	Да -5 баллов Частично – 2 балла Нет – 0 баллов	5
11	Оценка съеденной пищи (вся ли еда понравилась детям, минимальное количество отходов)	до 5 баллов	5
12	Классные руководители присутствуют в столовой во время обеда своего класса и следят за дисциплиной детей, помогают определиться с местом и порциями и т.д.	Присутствуют – 5 баллов Не во всех классах – 3 балла Не присутствуют – 2 балла	5
13	Культура обслуживания в столовой	до 5 баллов	5
14	Эстетика и дизайн всех составляющих обеда	до 5 баллов	5
ИТОГО:		**Макс. – 70 баллов**	

Предложения членов комиссии по улучшению организации горячего питания:

Колькова Ю.А.
повар Пазднилова А.В.