

**Чек-лист  
родительского контроля организации питания обучающихся  
в МБОУ СОШ №2 г. Советский**

Дата проведения родительского контроля: 20.10.2021 г. Время контроля: 8.40 (1 кр.)

Комиссия (инициативная группа) родительского контроля в составе:

Попкова Т.С., класс З  
Савельева Е.В., предмет. раб. физическая культура 6 класс  
Ведкова Г., класс З

провели проверку по организации питания обучающихся в школьной столовой.

В ходе контроля установлено: нштаются от-ся кар, школа 7 класс

№ п/п	Рассматриваемые комиссией вопросы	Да	Нет
1.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте?	✓	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
3.	Обновляется ли в ежедневном режиме меню на официальном сайте?	✓	
4.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		✓
5.	Сотрудниками столовой соблюдаются санитарно-гигиенические требования при работе в столовой (наличие специальной одежды)?	✓	
6.	Имеется ли положение об организации горячего питания?	✓	
7.	Есть ли в школе приказ о создании бракеражной комиссии?	✓	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
9.	Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
10.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓	
11.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓
12.	Соответствуют ли порции весовой норме (возрастной потребности)?	✓	
13.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
14.	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
15.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, электросушилкам)?	✓	
16.	Имеются ли сколы на посуде?		✓

Замечания: не вывешено

Выводы: сменная работа с блюд. соответствие меню, температурному режиму, весовой норме.  
новая смена проверила всестороннюю уборку.  
Имеется меню пищевого, антистатик

Подпись членов комиссии:

1. [Подпись]  
2. \_\_\_\_\_  
3. [Подпись]  
4. \_\_\_\_\_  
5. \_\_\_\_\_  
6. \_\_\_\_\_

**Чек-лист  
родительского контроля организации питания обучающихся  
в МБОУ СОШ №2 г. Советский**

Дата проведения родительского контроля: 24.12.2021 г. Время контроля: 9.40 (з.пер.)

Комиссия (инициативная группа) родительского контроля в составе:

1. Шенникова Е.А.
2. Гуртеева С., учитель 9А класса, школа №2
3. Котомченко С.В.

провели проверку по организации питания обучающихся в школьной столовой.

В ходе контроля установлено: итальянские 4,5 блюда

№ п/п	Рассматриваемые комиссией вопросы	Да	Нет
1.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте?	✓	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
3.	Обновляется ли в ежедневном режиме меню на официальном сайте?	✓	
4.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		✓
5.	Сотрудниками столовой соблюдаются санитарно-гигиенические требования при работе в столовой (наличие специальной одежды)?	✓	
6.	Имеется ли положение об организации горячего питания?	✓	
7.	Есть ли в школе приказ о создании бракеражной комиссии?	✓	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
9.	Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
10.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓	
11.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓
12.	Соответствуют ли порции весовой норме (возрастной потребности)?	✓	
13.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
14.	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
15.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, электросушилкам)?	✓	
16.	Имеются ли сколы на посуде?		✓

Замечания: отсутствуют

Выводы: Вывешено меню. В зале чисто, накрыто на столах работниками за 10' до перемены. Чисто. Смена графа с блндр.

Подпись членов комиссии:

1. Шенникова
2. Гуртеева
3. Котомченко
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_

**Чек-лист  
родительского контроля организации питания обучающихся  
в МБОУ СОШ №2 г. Советский**

Дата проведения родительского контроля: 25.02 2022г. Время контроля: 10.30-11.20

Комиссия (инициативная группа) родительского контроля в составе:

1. Затимова К.А., председатель подкомитета 5а
2. Шабалина С.Н., председатель подкомитета 3а
3. Маслова Т.В., председатель подкомитета 8а

провели проверку по организации питания обучающихся в школьной столовой.

В ходе контроля установлено: питания: 85в2, 9ад, 10а классы

№ п/п	Рассматриваемые комиссией вопросы	Да	Нет
1.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
3.	Обновляется ли в ежедневном режиме меню на официальном сайте?	✓	
4.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		✓
5.	Сотрудниками столовой соблюдаются санитарно-гигиенические требования при работе в столовой (наличие специальной одежды)?	✓	
6.	Имеется ли положение об организации горячего питания?	✓	
7.	Есть ли в школе приказ о создании бракеражной комиссии?	✓	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
9.	Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
10.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓	
11.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓
12.	Соответствуют ли порции весовой норме (возрастной потребности)?	✓	
13.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
14.	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
15.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, электросушилкам)?	✓	
16.	Имеются ли сколы на посуде?		✓

Замечания: нет

**Выводы:** при дежурстве-блюда выешные (блюда, рис, картошка, закуска), горячее в отделе. Густо, учитывая, в нашем меню, индустриальное и правильное питание. Отходов немного.

Подпись членов комиссии:

1. Затимова К.А.
2. Шабалина С.Н.
3. Маслова Т.В.
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_

**Чек-лист  
родительского контроля организации питания обучающихся  
в МБОУ СОШ №2 г. Советский**

Дата проведения родительского контроля: 25.04. 2022г. Время контроля: 10.30

Комиссия (инициативная группа) родительского контроля в составе:

Лазаревой С.В., 5г класс  
Рыжковой А.А., 7а класс

провели проверку по организации питания обучающихся в школьной столовой.

В ходе контроля установлено: на 3 перемене штатуются 8 абв

№ п/п	Рассматриваемые комиссией вопросы	Да	Нет
1.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте?	✓	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
3.	Обновляется ли в ежедневном режиме меню на официальном сайте?	✓	
4.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		✓
5.	Сотрудниками столовой соблюдаются санитарно-гигиенические требования при работе в столовой (наличие специальной одежды)?	✓	
6.	Имеется ли положение об организации горячего питания?	✓	
7.	Есть ли в школе приказ о создании бракеражной комиссии?	✓	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
9.	Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
10.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓	
11.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓
12.	Соответствуют ли порции весовой норме (возрастной потребности)?	✓	
13.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
14.	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
15.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, электросушилкам)?	✓	
16.	Имеются ли сколы на посуде?		✓

Замечания: \_\_\_\_\_

Выводы: качество питания хорошее  
температурный режим соблюдается.

Подпись членов комиссии:

1. [Подпись] (Лазарева С.В.)  
2. [Подпись] (Рыжкова А.А.)  
3. \_\_\_\_\_  
4. \_\_\_\_\_  
5. \_\_\_\_\_  
6. \_\_\_\_\_