

**Родительский контроль за организацией горячего питания детей Сосновской ООШ,
филиала МАОУ «Новозаимской СОШ».**

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 09.10.2025

Состав группы, проводившей проверку (ФИО):

1. Елена Витальевна В.
2. Марьяна Сергеевна П.
3. Мария Александровна Ш.
4. Талина Тимофеевна Ш.
5. Ирина Александровна Л.
6. Наталья Р.

№	Вопрос	Да/Нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<u>да</u>
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	<u>да</u>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	<u>нет</u>
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	<u>нет</u>
	Б) нет	<u>нет</u>
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	<u>да</u>

	Б) нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	нет
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	нет
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	нет
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	нет

Замечания:

замечаний нет

Подпись

 / Елена В.В.
 / Татьяна С.Т.
 / Мария А.М.
 / Татьяна М.М.
 / Ирина А.И.
 / Екатерина Д.

СПРАВКА

по итогам проверки Управляющим Советом

качества приготовления горячего школьного питания.

Цель: оценить качество приготовления горячего школьного питания в Сосновской ООШ, филиала «Новозаимской СОШ».

Состав комиссии: 1. Елена Витальевна В.
2. Наталья Сергеевна П.
3. Мария Александровна М.
4. Тамара Тимофеевна М.
5. Ирина Александровна П.
6. Наталья Р.

Что оценивается:

1. Наличие меню в столовой на видном месте.
2. Соответствие меню фактическому питанию учащихся.
3. Качество приготовленных блюд.

Заключение комиссии:

- 1 пункт: имеется (меню имеется/не имеется).
2 пункт: соответствует (соответствует/ не соответствует).
3 пункт:

«хорошо»	«удовлетворительно»	«плохо»	Комментарий к оценке качества приготовленных блюд
<u>„хорошо“</u>			

Подпись

Елена В. В.
Наталья С. П.
Мария А. М.
Тамара Т. М.
Ирина А. П.
Наталья Р.

Дата: 09.10.2025г