

Протокол № 6 от 26.02.2026

Проведение проверки родительским контролем 4 в составе:

Дядькина ЕВ - председатель
Чайнова ЕВ - соц. педагог
Васильева Д.А - мерик
Серебрянская ЕВ - родитель 9.А°

В МАОУ «СОШ №16» по адресу ул. Добролюбова, 16

Цель:

1. Санитарно-техническое состояние обеденного зала (помещение для приема пищи), состоящее из обеденной мебели, столовой посуды, наличия санузлов и т.д.
2. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих работу готовых блюд.

Предмет контроля:

1. Санитарно-техническое состояние обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие санузлов и т.д.
2. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих работу готовых блюд.

Форма контроля: анкетирование или работа комиссии (нужное подчеркнуть)

Итоги контроля заполняются в оценочном листе

Выводы:

- 1) Витальная уборка проводится с моющими средствами, согласно инструкции, обеденная мебель чистая, укомплектована обед-се-носием каф. приема пищи, исправная вентиляция, посуда мытая и обработана дезинфицирующим составом, после просушена. Стены чистые.
- 2) Одежда персонала чистая, персонал работает перчатках.

Члены комиссии:

Васильева Д.А - Соц. педагог
Дядькина ЕВ - Мерик
Чайнова ЕВ - Мерик
Серебрянская ЕВ - Родитель 9.А°

Приложение 2.2.
к Положению о родительском контроле
за организацией горячего питания детей в
МАОУ «СОШ №16», Добролюбова, 16

Примерный оценочный лист

Дата проведения проверки: 26.02.2026
Инициативная группа, проводившая проверку: 4 чел.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	✓
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	✓
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	✓
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	✓
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	✓
	А) нет	
	Б) да	
1 0	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓
	А) да	
	Б) нет	
1 1	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓
	А) да	
	Б) нет	
1 2	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓
	А) да	

	Б) нет	
1 3	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
1 4	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
1 5	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
1 6	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
1 7	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	