

Протокол № 4 от 30.03.2026

Проведение проверки родительским контролем 4 в составе:

Дядкина ЕВ - председатель  
Жарнова СВ - сод. педагог  
Башкирцева А.А - медик  
Ткачева М.В. - родитель „З.Д“ класс

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

Цель:

1. Предоставление информации в соответствии с заданием, утвержденным с руководителем учреждения.
2. Соблюдение требований по безопасности продуктов соответствия его составу, указанного в сопроводит. документах при проведении закупки продуктов, в т.ч.

Предмет контроля:

1. Информация в соответствии с заданием, утвержденным руководителем учреждения.
2. Наличие сопроводит. документов на продукты (молочная продукция без ЗМЖ, опломбированное мясо и мясная продукция имеет сертификаты соответствия)

Форма контроля: анкетирование или работа комиссии (нужное подчеркнуть)

Итоги контроля заполняются в оценочном листе

Выводы:

1. Информация предоставляется в строгом соответствии с утвержденным заданием и утвержденным методом.
2. Вся молочная продукция без замешив. молока, а также охлажд. мясо и мясная продукция, имеют необходимые сопроводит. док-ты (сертификаты соответствия, вет. справки, товарно-транспортные накладные)

Члены комиссии:

Дядкина ЕВ - [подпись]  
Жарнова СВ - [подпись]  
Башкирцева А.А - [подпись]  
Ткачева М.В. [подпись]

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: 30.03.2026

Инициативная группа, проводившая проверку:

4 человека

	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	