

Протокол № 7 от 20.03.2026

Проведение проверки родительским контролем 20.03.26 в составе: 4 человека

Баранец О.А. - социальный педагог
Сюжева М.Л. - медицинский работник.
Шажирова Я.И. - родитель 8^{го} класса
Тригорьева И.А. - родитель 9^{го} класса

В МАОУ «СОШ №16» по адресу ул. Степана Разина, 12

Цель:

Выявление нарушений в предоставлении
горячего питания школьников и организации
работы столовой

Предмет контроля:

Технологические карты. Соблюдение правил
мытья и дезинфекции

Форма контроля: анкетирование или работа комиссии (нужное подчеркнуть)

Итоги контроля заполняются в оценочном листе

Выводы:

Производство готовки блюд осуществляется
в соответствии с технологическими картами.
Соблюдаются правила мытья и дезинфекции
в соответствии с требованиями настоящих
санитарных правил

Члены комиссии:

Баранец Ольга Алексеевна - Отлич
Сюжева Татьяна Павловна - С
Шажирова Яна Шашеевна - Ш
Тригорьева Ирина Александровна - И

Приложение 2.2.
к Положению о родительском контроле
за организацией горячего питания детей в
МАОУ «СОШ №16», Степана Разина, 12

Примерный оценочный лист

Дата проведения проверки: 20.03.2026
Инициативная группа, проводившая проверку:

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

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