

Протокол № 1 от 29.09.2026г.

Проведение проверки родительским контролем 4 чел. в составе:

Дядькина ЕВ - председатель
Карлова ЕВ - сооп. педагог
Вашкирева А.А. - мерик

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

Цель:

1. Соответствие реализуемых блюд, утвержденному
меню, контроль веса приготовленных блюд.
2. Условия соблюдения правил личной гигиены
обучающихся.

Предмет контроля:

1. Колбасная и другие отварные (90г)
2. Рыб отварной (150г)
3. Суп картофельный с мяс. и овощами (200)
4. Чай, кофе, сок, молоко, йогурт, кефир.

Форма контроля: анкетирование или работа комиссии (нужное подчеркнуть)

Итоги контроля заполняются в оценочном листе

Выводы:

1. Колбасная и другие отварные - соответствует.
2. Рыб отварной - соответствует, вес соответствует.
3. Суп с мяс. и овощами - соответствует.
Блюда подаются теплыми, имеют приятный запах.
4. Для личной гигиены детей оборудованы раковины,
в которых мытье, электрошпатель и бритье-
ные пенки.

Члены комиссии:

Дядькина ЕВ - Дир
Карлова ЕВ - Дир
Вашкирева А.А. - Дир
Ткаева М.В. - Дир

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: 29.09.2026

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	