

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

Дата: 19.09.2022

ФИО Харамьян Анастасовна

№ п/п	Проверяемые вопросы	Результат родительского контроля
1.	Имеется ли утвержденное примерное циклическое меню для возрастных категорий (7-11 лет, 12-18)	да
2.	Вывешено ли в обеденном зале ежедневное (фактическое) меню	да
3.	Соответствие вывешенного (демонстрационного) меню с примерным циклическим меню (типовое меню на 10-14 дней)	да
4.	Нет ли в меню повторов блюд в смежные дни	нет
5.	Нет ли в меню запрещенных блюд и продуктов	нет
6.	Выявлены ли факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным	нет
7.	Соответствие веса порций готовых блюд	да
8.	Выявлены ли факты выдачи детям остывшей пищи	нет
9.	Соблюдение детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	да
10.	Замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	нет
11.	Имеется ли в общеобразовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	да
12.	Своевременно снимаются пробы с готовых блюд членами бракеражной комиссии	да
13.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья	да
14.	Санитарное состояние столовой. Уборка помещений проводится после каждого приема пищи?	да
15.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да
16.	Объем пищевых отходов после приема пищи	10%
17.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд	речено не едят

Анастасия Харамьян

**Чек лист  
результата посещения школьной столовой  
представителями родительской общественности**

ФИО законного  
представителя

Дата

Время посещения школьной  
столовой

Прием пищи (завтрак, обед)

Граченко Елена Владимировна

26/9

9 50

	Что проверять?	Как оценивать? Поставьте V в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
	Наличие десятидневного согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, <u>есть v</u>			
	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому Наименование блюд по меню	Есть, <u>v</u> соответствует	Есть, не соответствует	Нет	
	Температура первых блюд	>70°	70-50°	> 50°	
	Температура вторых блюд	>60° <u>v</u>	60-45 °	>45°	
	Визуальное количество отходов	<30% <u>v</u>	30-60%	>60%	
	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему?)	Вкусно <u>v</u>	Не очень	Не вкусно	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	Гарниров				
	напитков				
	Попробовать еду. Ваше мнение	<u>Вкусно</u>	Не очень	Не вкусно	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	Гарниров				
	напитков				
	Ваши предложения, пожелания, комментарии				

Подпись

26/9 | Граченко Е.В.  
Дир. Марусин В.О.

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

Дата: 26/9-2022

ФИО Гроленко Елена Владимировна

№ п/п	Проверяемые вопросы	Результат родительского контроля
1.	Имеется ли утвержденное примерное цикличное меню для возрастных категорий (7-11 лет, 12-18)	да
2.	Вывешено ли в обеденном зале ежедневное (фактическое) меню	да
3.	Соответствие вывесного (демонстрационного) меню с примерным цикличным меню (типовое меню на 10-14 дней)	соответств.
4.	Нет ли в меню повторов блюд в смежные дни	нет
5.	Нет ли в меню запрещенных блюд и продуктов	нет
6.	Выявлены ли факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным	нет
7.	Соответствие веса порций готовых блюд	соответств
8.	Выявлены ли факты выдачи детям остывшей пищи	нет
9.	Соблюдение детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	соблюд.
10.	Замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	нет
11.	Имеется ли в общеобразовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	да
12.	Своевременно снимаются пробы с готовых блюд членами бракеражной комиссии	да
13.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья	да
14.	Санитарное состояние столовой. Уборка помещений проводится после каждого приема пищи?	да
15.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да
16.	Объем пищевых отходов после приема пищи	30%
17.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд	удовлетв.

26/09

Гроленко Е.В.

**Чек лист  
результата посещения школьной столовой  
представителями родительской общественности**

ФИО законного представителя Билалеева Оксана Равдатовна  
 Дата 26.09.2012  
 Время посещения школьной столовой 14:10  
 Прием пищи (завтрак, обед) обед

Что проверять?	Как оценивать? Поставьте V в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
Наличие десятидневного согласованного с Роспотребнадзором меню	✓			
Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному Наименование блюд по меню	✓			
Температура первых блюд	>70° ✓	70-50°	> 50°	
Температура вторых блюд	>60°	60-45 °	>45°	
Визуальное количество отходов	<30%	30-60%	>60%	
Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему?)	Вкусно ✓	Не очень	Не вкусно	
Холодных закусок				
Первых блюд				
Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
Гарниров				
напитков				
Попробовать еду. Ваше мнение	Вкусно ✓	Не очень	Не вкусно	
Холодных закусок				
Первых блюд				
Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
Гарниров				
напитков				
Ваши предложения, пожелания, комментарии				

Подпись Билалеева Оксана Равдатовна Билалеева  
Марусик В.О.

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

Дата: 26.09.2022

ФИО Багалеева Оксана Рововна

№ п/п	Проверяемые вопросы	Результат родительского контроля
1.	Имеется ли утвержденное примерное цикличное меню для возрастных категорий (7-11 лет, 12-18)	да
2.	Вывешено ли в обеденном зале ежедневное (фактическое) меню	да
3.	Соответствие вывесного (демонстрационного) меню с примерным цикличным меню (типовое меню на 10-14 дней)	соотв.
4.	Нет ли в меню повторов блюд в смежные дни	нет
5.	Нет ли в меню запрещенных блюд и продуктов	нет
6.	Выявлены ли факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным	нет
7.	Соответствие веса порций готовых блюд	соотв.
8.	Выявлены ли факты выдачи детям остывшей пищи	нет
9.	Соблюдение детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	соблюд.
10.	Замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	нет
11.	Имеется ли в общеобразовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	да
12.	Своевременно снимаются пробы с готовых блюд членами бракеражной комиссии	да
13.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья	да
14.	Санитарное состояние столовой. Уборка помещений проводится после каждого приема пищи?	да
15.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да
16.	Объем пищевых отходов после приема пищи	50%
17.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд	все хорошо

Подпись: 26.09.2022, Багалеева О.Р.

**Чек лист  
результата посещения школьной столовой  
представителями родительской общественности**

ФИО законного представителя Билалова Оксана Ровдатовна

Дата 3.10.22

Время посещения школьной столовой обед 1

Прием пищи (завтрак, обед) 14:40

	Что проверять?	Как оцениват? Поставьте V в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
	Наличие десятидневного согласованного с Роспотребнадзором меню	✓			
	Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному Наименование блюд по меню	✓			
	Температура первых блюд	>70° ✓	70-50°	> 50°	
	Температура вторых блюд	>60° ✓	60-45 °	>45°	
	Визуальное количество отходов	<30%	30-60%	>60% ✓	
	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему?)	Вкусно ✓	Не очень	Не вкусно	
	Холодных закусок				
	Первых блюд	✓			
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	Гарниров	✓			
	напитков	✓			
	Попробовать еду. Ваше мнение	Вкусно ✓	Не очень	Не вкусно	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	Гарниров				
	напитков				
	Ваши предложения, пожелания, комментарии				

Подпись Билалова Оксана Ровдатовна 3.10.22 Билалова Оксана Ровдатовна и.о.  
Билалова Оксана Ровдатовна и.о.

**Чек лист  
результата посещения школьной столовой  
представителями родительской общественности**

ФИО законного представителя Кудренко Елена Сергеевна  
 Дата 10.10.2022  
 Время посещения школьной столовой 10.27  
 Прием пищи (завтрак, обед) завтрак

	Что проверять?	Как оценивать? Поставьте V в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
	Наличие десятидневного согласованного с Роспотребнадзором меню	✓			
	Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному Наименование блюд по меню	✓			
	Температура первых блюд	<del>&gt;70°</del>	70-50°	> 50°	
	Температура вторых блюд	>60°	60-45° ✓	>45°	
	Визуальное количество отходов	<30% ✓	30-60%	>60%	
	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему?)	Вкусно ✓	Не очень	Не вкусно	
	Холодных закусок	✓			
	Первых блюд				
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	Гарниров				
	напитков	✓			
	Попробовать еду. Ваше мнение	Вкусно ✓	Не очень	Не вкусно	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	Гарниров				
	напитков	✓			
	Ваши предложения, пожелания, комментарии	Спасибо за внимание!			

Подпись Кудр, Кудренко Кудр, Марусова И.О

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

Дата: 12.10.2022

ФИО Стрелая Ирина Витальевна

№ п/п	Проверяемые вопросы	Результат родительского контроля
1.	Имеется ли утвержденное примерное циклическое меню для возрастных категорий (7-11 лет, 12-18)	Да
2.	Вывешено ли в обеденном зале ежедневное (фактическое) меню	Да
3.	Соответствие вывешенного (демонстрационного) меню с примерным циклическим меню (типовое меню на 10-14 дней)	Да
4.	Нет ли в меню повторов блюд в смежные дни	Нет
5.	Нет ли в меню запрещенных блюд и продуктов	Нет
6.	Выявлены ли факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным	Нет
7.	Соответствие веса порций готовых блюд	Да
8.	Выявлены ли факты выдачи детям остывшей пищи	Нет
9.	Соблюдение детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	Да
10.	Замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	Нет
11.	Имеется ли в общеобразовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	Да
12.	Своевременно снимаются пробы с готовых блюд членами бракеражной комиссии	Да
13.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья	Да
14.	Санитарное состояние столовой. Уборка помещений проводится после каждого приема пищи?	Да
15.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Да
16.	Объем пищевых отходов после приема пищи	Немного
17.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд	Хочется, чтобы обильнее разное считали и записали на курение.

Стрелая И.В.

**Чек лист  
результата посещения школьной столовой  
представителями родительской общественности**

ФИО законного представителя Степанов Ирина Юрьевна  
 Дата 12.10.2022  
 Время посещения школьной столовой 8:40  
 Прием пищи (завтрак, обед) завтрак

Что проверить?	Как оценивать? Поставьте V в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
Наличие десятидневного согласованного с Роспотребнадзором меню	✓			
Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному Наименование блюд по меню	✓			
Температура первых блюд	>70°	70-50°	> 50°	
Температура вторых блюд	>60°	60-45° ✓	>45°	
Визуальное количество отходов	<30%	30-60%	>60% ✓	
Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему?)	Вкусно ✓	Не очень	Не вкусно	
Холодных закусок				
Первых блюд				
Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
Гарниров				
напитков				
Попробовать еду. Ваше мнение	Вкусно ✓	Не очень	Не вкусно	
Холодных закусок				
Первых блюд				
Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	делаете курицей и картофель			
Гарниров				
напитков	какао			
Ваши предложения, пожелания, комментарии	На завтрак дети едят все вкусно, чисто, очень нравится. Надеюсь, что так каждый день. Хотелось бы баловать наших детей всегда вкусной и полезной пищей.			

Подпись Степанов И. В. | 12.10.2022 | Ирина Юрьевна

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

Дата: 17.10.2022г

ФИО Рощупкина Татьяна Владимировна

№ п/п	Проверяемые вопросы	Результат родительского контроля
1.	Имеется ли утвержденное примерное цикличное меню для возрастных категорий (7-11 лет, 12-18)	имеется.
2.	Вывешено ли в обеденном зале ежедневное (фактическое) меню	имеется
3.	Соответствие вывесного (демонстрационного) меню с примерным цикличным меню (типовое меню на 10-14 дней)	соответствует
4.	Нет ли в меню повторов блюд в смежные дни	нет
5.	Нет ли в меню запрещенных блюд и продуктов	нет
6.	Выявлены ли факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным	нет
7.	Соответствие веса порций готовых блюд	соответствие
8.	Выявлены ли факты выдачи детям остывшей пищи	нет
9.	Соблюдение детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	соблюдают
10.	Замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	нет
11.	Имеется ли в общеобразовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	имеется.
12.	Своевременно снимаются пробы с готовых блюд членами бракеражной комиссии	своевременно.
13.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья	предусмотрено.
14.	Санитарное состояние столовой. Уборка помещений проводится после каждого приема пищи?	удовлетворит.
15.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	есть.
16.	Объем пищевых отходов после приема пищи	15%.
17.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд	удовлетворительно.

*[Подпись]*

*Т.В. Рощупкина*

**Чек лист  
результата посещения школьной столовой  
представителями родительской общественности**

ФИО законного представителя Кравцова Елена Анатольевна

Дата 20.10.22

Время посещения школьной столовой 9:30

Прием пищи (завтрак, обед) завтрак

	Что проверять?	Как оценивать? Поставьте V в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
	Наличие десятидневного согласованного с Роспотребнадзором меню	✓			
	Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному Наименование блюд по меню	✓			
	Температура первых блюд	>70°	70-50°	> 50°	
	Температура вторых блюд	>60°	60-45° ✓	>45°	
	Визуальное количество отходов	<30% ✓	30-60%	>60%	
	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему?)	Вкусно ✓	Не очень	Не вкусно	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	Гарниров				
	напитков	✓			
	Попробовать еду. Ваше мнение	Вкусно ✓	Не очень	Не вкусно	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	Гарниров				
	напитков	✓			
	Ваши предложения, пожелания, комментарии	<u>давать меньше</u> <u>не очень</u>			

Подпись Кравцова Е.А. / 22.10.22 / Кравцова Е.А. /

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

Дата: 20.10.22

ФИО Кравцова Елена Анатольевна

№ п/п	Проверяемые вопросы	Результат родительского контроля
1.	Имеется ли утвержденное примерное цикличное меню для возрастных категорий (7-11 лет, 12-18)	да
2.	Вывешено ли в обеденном зале ежедневное (фактическое) меню	да
3.	Соответствие вывесного (демонстрационного) меню с примерным цикличным меню (типовое меню на 10-14 дней)	да
4.	Нет ли в меню повторов блюд в смежные дни	нет
5.	Нет ли в меню запрещенных блюд и продуктов	нет
6.	Выявлены ли факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным	нет
7.	Соответствие веса порций готовых блюд	да
8.	Выявлены ли факты выдачи детям остывшей пищи	нет
9.	Соблюдение детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	да
10.	Замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	нет
11.	Имеется ли в общеобразовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	да
12.	Своевременно снимаются пробы с готовых блюд членами бракеражной комиссии	да
13.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья	да
14.	Санитарное состояние столовой. Уборка помещений проводится после каждого приема пищи?	да
15.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да
16.	Объем пищевых отходов после приема пищи	нет
17.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд	дети не любят нежные

Кравцова Е.А. Кред

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

Дата: 26.10.22

ФИО Мова С.В.

№ п/п	Проверяемые вопросы	Результат родительского контроля
1.	Имеется ли утвержденное примерное цикличное меню для возрастных категорий (7-11 лет, 12-18)	да
2.	Вывешено ли в обеденном зале ежедневное (фактическое) меню	да
3.	Соответствие вывесного (демонстрационного) меню с примерным цикличным меню (типовое меню на 10-14 дней)	да
4.	Нет ли в меню повторов блюд в смежные дни	нет
5.	Нет ли в меню запрещенных блюд и продуктов	нет
6.	Выявлены ли факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным	нет
7.	Соответствие веса порций готовых блюд	да
8.	Выявлены ли факты выдачи детям остывшей пищи	нет
9.	Соблюдение детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	да
10.	Замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	нет
11.	Имеется ли в общеобразовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	да
12.	Своевременно снимаются пробы с готовых блюд членами бракеражной комиссии	да
13.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья	да
14.	Санитарное состояние столовой. Уборка помещений проводится после каждого приема пищи?	да
15.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да
16.	Объем пищевых отходов после приема пищи	30-50%
17.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд	не едят ничего и только кофе.

Мова С.В.

Мова С.В.

**Чек лист  
результата посещения школьной столовой  
представителями родительской общественности**

ФИО законного  
представителя

Мова Светлана Владимировна

Дата

Время посещения школьной

столовой

Прием пищи (завтрак, обед)

	Что проверять?	Как оценивать? Поставьте V в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
	Наличие десятидневного согласованного с Роспотребнадзором меню	✓			
	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому Наименование блюд по меню	✓			
	Температура первых блюд	>70°	70-50°	> 50°	
	Температура вторых блюд	>60°	60-45 °	>45° ✓	
	Визуальное количество отходов	<30%	30-60% ✓	>60%	
	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень ✓	Не вкусно	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	<i>котлета рыбная не очень полюбился</i>			
	Гарниров				
	напитков				
	Попробовать еду. Ваше мнение	Вкусно ✓	Не очень	Не вкусно	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	<i>рыбная котлета не понравилась</i>			
	Гарниров				
	напитков	<i>сок яблоч.</i>			
	Ваши предложения, пожелания, комментарии	<i>Взять из меню печень.</i>			

Подпись

Мова С.В.

**Чек лист  
результата посещения школьной столовой  
представителями родительской общественности**

ФИО законного  
представителя

Мова Светлана Владимировна

Дата

26.10.22  
Время посещения школьной  
столовой

11:30

Прием пищи (завтрак, обед)

завтрак

	Что проверять?	Как оценивать? Поставьте V в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
	Наличие десятидневного согласованного с Роспотребнадзором меню	✓			
	Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному Наименование блюд по меню	✓			
	Температура первых блюд	>70°	70-50°	> 50°	
	Температура вторых блюд	>60°	60-45 °	>45° ✓	
	Визуальное количество отходов	<30%	30-60% ✓	>60%	
	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень ✓	Не вкусно	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	<i>котлета рыбная не очень полюбилась</i>			
	Гарниров				
	напитков				
	Попробовать еду. Ваше мнение	Вкусно ✓	Не очень	Не вкусно	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	<i>рыбная котлета не понравилась</i>			
	Гарниров				
	напитков	<i>сок яблоч.</i>			
	Ваши предложения, пожелания, комментарии	<i>Внести из меню печень</i>			

Подпись

*Мова*

Мова С.В.

\_\_\_\_\_ /

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

Дата: 15.11.22

ФИО Бушева Л С

№ п/п	Проверяемые вопросы	Результат родительского контроля
1.	Имеется ли утвержденное примерное цикличное меню для возрастных категорий (7-11 лет, 12-18)	Да
2.	Вывешено ли в обеденном зале ежедневное (фактическое) меню	Да
3.	Соответствие вывесного (демонстрационного) меню с примерным цикличным меню (типовое меню на 10-14 дней)	Да
4.	Нет ли в меню повторов блюд в смежные дни	нет
5.	Нет ли в меню запрещенных блюд и продуктов	нет
6.	Выявлены ли факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным	нет
7.	Соответствие веса порций готовых блюд	Да
8.	Выявлены ли факты выдачи детям остывшей пищи	нет
9.	Соблюдение детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	Да
10.	Замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	нет
11.	Имеется ли в общеобразовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	Да
12.	Своевременно снимаются пробы с готовых блюд членами бракеражной комиссии	Да
13.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья	Да
14.	Санитарное состояние столовой. Уборка помещений проводится после каждого приема пищи?	Да
15.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Да
16.	Объем пищевых отходов после приема пищи	отсутствующего
17.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд	Да

15.11.22 Бушева Л С

**Чек лист  
результата посещения школьной столовой  
представителями родительской общественности**

ФИО законного  
представителя

Бунева Л С

Дата

15.11.22

Время посещения школьной  
столовой

14:00

Прием пищи (завтрак, обед)

обед

Что проверять?	Как оценивать? Поставьте V в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
Наличие десятидневного согласованного с Роспотребнадзором меню	✓			
Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому Наименование блюд по меню	✓			
Температура первых блюд	>70°	70-50°	> 50° ✓	
Температура вторых блюд	>60°	60-45 °	>45° ✓	
Визуальное количество отходов	<30%	30-60%	>60%	
Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень ✓	Не вкусно	
Холодных закусок				
Первых блюд				
Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)		<i>есть и есть и есть</i>		
Гарниров				
напитков				
Попробовать еду. Ваше мнение	Вкусно	Не очень	Не вкусно	
Холодных закусок	<i>да</i>			
Первых блюд	<i>да</i>			
Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
Гарниров	<i>да</i>			
напитков	<i>да</i>			
Ваши предложения, пожелания, комментарии				

Подпись

15.11.22

Бунева Л С

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

Дата: 23.11.2022

ФИО Строганова Ирина Витальевна

№ п/п	Проверяемые вопросы	Результат родительского контроля
1.	Имеется ли утвержденное примерное цикличное меню для возрастных категорий (7-11 лет, 12-18)	да
2.	Вывешено ли в обеденном зале ежедневное (фактическое) меню	вывешено
3.	Соответствие вывесного (демонстрационного) меню с примерным цикличным меню (типовое меню на 10-14 дней)	соответств.
4.	Нет ли в меню повторов блюд в смежные дни	нет
5.	Нет ли в меню запрещенных блюд и продуктов	нет
6.	Выявлены ли факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным	нет
7.	Соответствие веса порций готовых блюд	соотв.
8.	Выявлены ли факты выдачи детям остывшей пищи	нет
9.	Соблюдение детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	соблюд.
10.	Замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	нет
11.	Имеется ли в общеобразовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	имеется
12.	Своевременно снимаются пробы с готовых блюд членами бракеражной комиссии	да
13.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья	да
14.	Санитарное состояние столовой. Уборка помещений проводится после каждого приема пищи?	да
15.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	имеется
16.	Объем пищевых отходов после приема пищи	< 30%
17.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд	все вкусно

Строганова И.В.

**Чек лист  
результата посещения школьной столовой  
представителями родительской общественности**

ФИО законного представителя Степанов Ирина Витальевна  
 Дата 23.11.2022  
 Время посещения школьной столовой 10:00  
 Прием пищи (завтрак, обед) \_\_\_\_\_

	Что проверять?	Как оценивать? Поставьте V в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
	Наличие десятидневного согласованного с Роспотребнадзором меню	✓			
	Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному Наименование блюд по меню	✓			
	Температура первых блюд	>70°	70-50° ✓	> 50°	
	Температура вторых блюд	>60°	60-45° ✓	>45°	
	Визуальное количество отходов	<30% ✓	30-60%	>60%	
	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему?)	Вкусно ✓	Не очень	Не вкусно	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	Гарниров				
	напитков				
	Попробовать еду. Ваше мнение	Вкусно ✓	Не очень	Не вкусно	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	Гарниров				
	напитков				
	Ваши предложения, пожелания, комментарии				

Подпись \_\_\_\_\_

Степанов И.В. | 23.11.22

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

Дата: 05.12.2022г.

ФИО Жимашенко Вероника Владимировна

№ п/п	Проверяемые вопросы	Результат родительского контроля
1.	Имеется ли утвержденное примерное цикличное меню для возрастных категорий (7-11 лет, 12-18)	да
2.	Вывешено ли в обеденном зале ежедневное (фактическое) меню	да
3.	Соответствие вывесного (демонстрационного) меню с примерным цикличным меню (типовое меню на 10-14 дней)	да
4.	Нет ли в меню повторов блюд в смежные дни	нет
5.	Нет ли в меню запрещенных блюд и продуктов	нет
6.	Выявлены ли факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным	нет
7.	Соответствие веса порций готовых блюд	да
8.	Выявлены ли факты выдачи детям остывшей пищи	нет
9.	Соблюдение детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	да
10.	Замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	нет
11.	Имеется ли в общеобразовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	да
12.	Своевременно снимаются пробы с готовых блюд членами бракеражной комиссии	да
13.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья	да
14.	Санитарное состояние столовой. Уборка помещений проводится после каждого приема пищи?	да
15.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да
16.	Объем пищевых отходов после приема пищи	меньше 30%
17.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд	

 | В.В. Жимашенко |

**Чек лист**  
**результата посещения школьной столовой**  
**представителями родительской общественности**

ФИО законного  
представителя

Дата

Время посещения школьной  
столовой

Прием пищи (завтрак, обед)

*Тимошенко Вероника Владимировна*

*05.12.2022*

*9 00*

	Что проверять?	Как оценивать? Поставьте V в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
	Наличие десятидневного согласованного с Роспотребнадзором меню	✓			
	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому Наименование блюд по меню	✓			
	Температура первых блюд	>70°	70-50°	> 50°	
	Температура вторых блюд	>60°	60-45° ✓	>45°	
	Визуальное количество отходов	<30%	30-60%	>60% ✓	
	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему?)	Вкусно ✓	Не очень	Не вкусно	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	Гарниров				
	напитков				
	Попробовать еду. Ваше мнение	Вкусно ✓	Не очень	Не вкусно	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	Гарниров				
	напитков				
	Ваши предложения, пожелания, комментарии				

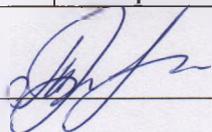
Подпись *В.В.Тимошенко*

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

Дата: 19.12.2022

ФИО Житомченко Вероника Владимировна

№ п/п	Проверяемые вопросы	Результат родительского контроля
1.	Имеется ли утвержденное примерное циклическое меню для возрастных категорий (7-11 лет, 12-18)	да
2.	Вывешено ли в обеденном зале ежедневное (фактическое) меню	да
3.	Соответствие вывесного (демонстрационного) меню с примерным циклическим меню (типовое меню на 10-14 дней)	да
4.	Нет ли в меню повторов блюд в смежные дни	нет
5.	Нет ли в меню запрещенных блюд и продуктов	нет
6.	Выявлены ли факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным	нет
7.	Соответствие веса порций готовых блюд	да
8.	Выявлены ли факты выдачи детям остывшей пищи	нет
9.	Соблюдение детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	да
10.	Замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	нет
11.	Имеется ли в общеобразовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	да
12.	Своевременно снимаются пробы с готовых блюд членами бракеражной комиссии	да
13.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья	да
14.	Санитарное состояние столовой. Уборка помещений проводится после каждого приема пищи?	да
15.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да
16.	Объем пищевых отходов после приема пищи	не более 30%
17.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд	



Житомченко

**Чек лист  
результата посещения школьной столовой  
представителями родительской общественности**

ФИО законного представителя Тимошенко Вероника Владимировна  
 Дата 19.12.2022  
 Время посещения школьной столовой 9:00  
 Прием пищи (завтрак, обед) \_\_\_\_\_

	Что проверять?	Как оценивать? Поставьте V в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
	Наличие десятидневного согласованного с Роспотребнадзором меню	✓			
	Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному Наименование блюд по меню	✓			
	Температура первых блюд	>70°	70-50°	> 50°	
	Температура вторых блюд	>60°	60-45° ✓	>45°	
	Визуальное количество отходов	<30%	30-60%	>60% ✓	
	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему?)	✓	Не очень	Не вкусно	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	Гарниров				
	напитков				
	Попробовать еду. Ваше мнение	✓	Не очень	Не вкусно	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	Гарниров				
	напитков				
	Ваши предложения, пожелания, комментарии				

Подпись В.В. Тимошенко | В.В. Марусин

**Чек лист  
результата посещения школьной столовой  
представителями родительской общественности**

ФИО законного  
представителя

Дата 15.12.2022

Время посещения школьной  
столовой 10:30

Прием пищи (завтрак, обед) завтрак

	Что проверять?	Как оценивать? Поставьте V в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
	Наличие десятидневного согласованного с Роспотребнадзором меню	✓			
	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому Наименование блюд по меню	✓			
	Температура первых блюд	>70°	70-50°	> 50°	
	Температура вторых блюд	>60°	60-45 ° ✓	>45°	
	Визуальное количество отходов	<30%	30-60%	>60% ✓	
	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему?)	✓			
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	Гарниров				
	напитков				
	Попробовать еду. Ваше мнение	✓			
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	Гарниров				
	напитков				
	Ваши предложения, пожелания, комментарии				

Подпись

И.И. Широкан Н.А. Дир. Марушич И.О.