

Чек – лист
проверки комиссией по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся
и документов по организации питания в
МБОУ «Школа №7»

Дата и время проведения проверки: 21.02.25, 9⁴⁰

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Гуськова Н.А. Макарова Е.В.
Шудина О.И. Федорова
Максимова А.И. Аношина Е.

п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть Положение об организации питания обучающихся	+	
2	Есть формы заявлений о получении питания	+	
3	Имеется акт об утверждении стоимости питания	+	
4	Есть утвержденное основное меню для возрастных категорий:		
	– 6-11 лет	+	
	– 11-18 лет	+	
5	В основном меню отсутствуют повторы блюд	+	
6	Есть утвержденное ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей	+	
7	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей (законных представителей)	+	
8	Количество обязательных приемов пищи в основном и ежедневном меню соответствуют продолжительности, либо времени нахождения детей в образовательной организации	+	
9	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	+	

Член(ы) комиссии:

Макар | Макарова Е.В.
Фед | Федорова Е.С.
Анош | Аношина Е.С.
Макс | Максимова А.И.
Шудин | Шудина О.И.
Гусь | Гуськова Н.А.

АКТ ПРОВЕРКИ № _____
комиссией по родительскому контролю за организацией
питания обучающихся в МБОУ «Школа №7»

На основании положения о порядке проведения родительского контроля в школьной столовой МБОУ школа №7
Была проведена проверка 21.02.2025г.

Время проверки: 9⁴⁰

Проверку провели:

Гуськова Н.А.
Шудина О.И.
Максимов А.И.

При проведении проверки присутствовали:

Макарова Е.В.
Перерова Н.
Аношина Е.

В ходе проведения проверки:

— выявлены нарушения:

нарушения не выявлен.

— сформированы предложения:

Родители предлагают добавить вапечки и
фрито (выпеченное) чай

Приложения к

акту: текст

Оценочн. лист

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Аношина Е.
Макарова Е.В.
Перерова Н.

Гуськова Н.А.
Максимов А.И.
Шудина О.И.

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю

за организацией питания обучающихся в

МБОУ «Школа №7»

Дата и время проведения проверки: 21.02.25 , 09:40

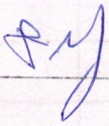
Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Федорова Е.С.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	+	
	– к раковинам для мытья рук;	+	
	– мылу и антисептикам;	+	
	– средствам для сушки рук	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	+	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	+	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	+	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	+	
7	Обеденные столы чистые (протерты)	+	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	+	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	+	
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	+	

12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	+	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	+	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	+	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	+	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	+	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	+	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	+	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	+	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	+	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	+	

Член(ы) комиссии:

 / Федорова Ф.С.

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю

за организацией питания обучающихся в

МБОУ «Школа №7»

Дата и время проведения проверки: 21.02.25, 9ч.40м.

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Аношина Евгений Сергеевич

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	+	
	– к раковинам для мытья рук;	+	
	– мылу и антисептикам;	+	
	– средствам для сушки рук	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	+	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	+	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	+	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	+	
7	Обеденные столы чистые (протерты)	+	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	+	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	+	
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	+	

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю

за организацией питания обучающихся в

МБОУ «Школа №7»

Дата и время проведения проверки: 21.02.2025, 08:40

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Макарова Е.В.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	+	
	– к раковинам для мытья рук;	+	
	– мылу и антисептикам;	+	
	– средствам для сушки рук	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	+	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	+	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	+	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	+	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	+	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	+	
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	+	

12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	+	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	+	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	+	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	+	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	+	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	+	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	+	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	+	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	+	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	+	

Член(ы) комиссии:

Макоф / Макарьова Е.В.
 _____ / _____
 _____ / _____
 _____ / _____