

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

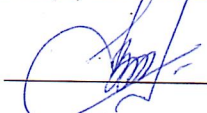
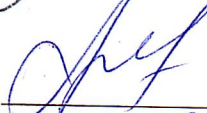
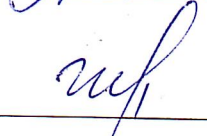
Дата и время проведения проверки: 18.09.25 , 10⁰⁰

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

Максимова А.М. мед.р. Иценникова О.В. - родители
Черемина Т.В. соц.пед. Винзуров Р.Р. - родители
Шубина О.Н.

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:

 , Т.Р. Винзуров
 , Иценникова О.В.
 , Максимова А.М.
 , Черемина Т.В.

АКТ ПРОВЕРКИ № 1
КОМИССИЕЙ ПО РОДИТЕЛЬСКОМУ КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ
ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В МБОУ «ШКОЛА №7»

На основании Положения о порядке проведения родительского
контроля в ин. столовой МБОУ «Школа №7»
Была проведена проверка 18.09.25

Время проверки: 10⁰⁰

Проверку провели:

Максимова А.М. уч. работник
Черемина Т.Б. соц. педагог.
Исупова О.М.

При проведении проверки присутствовали:

Виндуров Т.Р. - родители уч.
Иванникова О.В. - родители уч.

В ходе проведения проверки:

- выявлены нарушения:

Нарушений не выявлено.

- сформированы предложения:

Поставить одноразовые салфетки
на каждой обеденный стол.

Приложения к

акту: Чек листа.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Т.Р. Виндуров
Иванникова О.В.
Максимова А.М.
Черемина Т.Б.

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю

за организацией питания обучающихся в

МБОУ «Школа №7»

Дата и время проведения проверки: 18.02.2015 , 10⁰⁰

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

Смирнов Ольга Владимировна

№ 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 подаются 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:

 / Шчукин О.В.

_____ /

_____ /

_____ /

*Предложение поставлено на рассмотрение
собрания на завтрашний день.*

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю

за организацией питания обучающихся в

МБОУ «Школа №7»

Дата и время проведения проверки: 18.09.25 10⁰⁰

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

Вензуров Геннадий Русланович

№ 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:

 / Г. Р. Васильов

_____ / _____

_____ / _____

_____ / _____