

Оценочный лист родительского контроля

Дата проведения проверки: 26.03.2026г

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Ланкина Наталья Сергеевна, председатель комиссии комитета
2. Азанова Екатерина Сергеевна, член комиссии от род. комитета
3. Лыткина Ольга Сергеевна, член комиссии от род. комитета

Проверка проводилась в присутствии:

1. Медведева Елена Николаевна (повар)
2. Тюпоркова Анна Реннадьевна (повар)

По результатам родительского контроля:

	Вопрос	Отметка (V)
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 обучающихся?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и обучающихся 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	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	

	А) да	
	Б) нет	✓
11	Проводится ли уборка столовой?	
	А) да	
	Б) нет	✓
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	✓
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	✓
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	✓
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	✓
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	✓
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	✓

По результатам можно сделать выводы:

Зачисляемый мет. Все блюда соответствуют меню и технологическим картам.
 Гигиенические условия на площадке отвечают требованиям СанПиН

Рекомендации:

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Паниванова Т.С. *Т.С.*
2. Азарова Е.С. *Е.С.*
3. Пышкова Д.С. *Д.С.*