Чек-лист проведения Родительского контроля

по организации горячего питания в МОУ СОШ «Образовательный комплекс №3» Центр образования «Гимназия»

Дата проведения проверки: 17 октября 2025 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Кольцова Л.М. – директор МОУ СОШ «Образовательный комплекс № 3» ЦО «Гимназия»;

Архарова А.Ю. – ответственный за организацию питания;

Шацкая М.М. – член Управляющего Совета школы, родитель;

Шакель А.А. – родитель.

№ п/п	Вопрос	ДА	HET
1.	Имеется ли в организации меню?	✓	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	✓	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным количеством приемов пищи режиму функционирования организации?	✓	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		✓
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)		✓
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		√
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		√
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения блюд из меню?		√
17.	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓