

**Чек-лист проведения  
Родительского контроля**  
по организации горячего питания  
в МОУ СОШ «Образовательный комплекс №3»  
Центр образования «Гимназия»

Дата проведения проверки: 10 марта 2026 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Касаткина С.П. – заместитель директора – руководитель ЦО «Гимназия»;

Архарова А.Ю. – ответственный за организацию питания;

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

Шакель А.А. – родитель.

№ п/п	Вопрос	ДА	НЕТ
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?		✓