

ЧЕК-ЛИСТ
для родителей по проверке организации питания обучающихся
в МБОУ Рисовский УВК

№ п/п	Вопросы	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в школе двухнедельное меню для каждой возрастной группы?	✓	
2	Размещено ли двухнедельное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей?	✓	
3	Имеется ли в школе график приема пищи учащимися?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7	Соответствует ли ежедневное меню двухнедельному меню?	✓	
8	Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
9	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
10	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
11	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		✓
12	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
13	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
15	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	✓	
16	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
17	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
18	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания школьников?	✓	

ПРОТОКОЛ

Проверки организации питания в МБОУ Рисовский УВК Муниципального
совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в
общеобразовательных организациях Красноперкопского района Республики Крым

от 10.04. № 3

Инициативная группа родителей, проводивших проверку (Ф.И.О.):

1. Член муниципального совета: Ефим Наталья Александровна
2. Член комиссии: Царевичева Д.Т.
3. Член комиссии: Федук В.В.
4. Член комиссии: _____

В ходе проверки установлено следующее:

Санитарно-гигиеническое состояние помещений
общедоступного зала, столовой удовлетворитель-
ное. Вкус, запах приготовленной пищи
соответствует санитарным требованиям
приготовленные блюда соответствуют
утвержденному меню.

Выявлены замечания:

Температура подачи готовых блюд не
соответствует.

Рекомендовано:

Перед подачей блюд проверять температуру.

Подписи членов комиссии:

1. Ефим
2. Царевичева
3. Федук
4. _____
5. _____