

**Чек – лист  
 проверки комиссией Родительского контроля  
 организации горячего питания обучающихся  
 МБОУ СОШ №1 им. И.Ф.Вараввы**

Дата проведения проверки: « 26 » февраля 2025 г.

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

Зуб С.В. Мамринов А.А.  
Квашенко О.И. Смергина С.В.  
Ягодки К.А. Соловцова М.А.  
Надейкина М.Г. Магний О.А.

п/п	Показатель	Да	Нет
1	Положение об организации питания обучающихся	+	
2	Формы заявлений о получении питания	+	
3	Локальный акт об утверждении стоимости питания	+	
4	Утвержденное цикличное меню для возрастных категорий:		
	– 7–11 лет	+	
	– 12–18 лет	+	
5	В основном меню отсутствуют повторы блюд	+	
6	Утвержденное ежедневное меню основного питания для всех возрастных групп детей	+	
7	Ежедневное меню размещено для ознакомления	+	
8	Количество обязательных приемов пищи в цикличном и ежедневном меню соответствуют времени нахождения детей в образовательной организации	+	
9	Организовано диетическое питание. Если да, то:		
	– имеется ли утвержденное меню	по запросу	
	– размещено для ознакомления	по запросу	
10	Утвержденный график приема пищи обучающимися	+	
11	Табель учета получения питания обучающимися	+	
12	Документы о лабораторно-инструментальных исследованиях качества и безопасности поступающей пищевой продукции	+	

13	Документы о лабораторно-инструментальных исследованиях качества и безопасности готовых блюд	+	
14	Учет присутствующих на питании детей по категориям	+	

Член(ы) комиссии:

Зуб Е.В.

Варшенин О.И.

Лодкин К.А.

Нарейкина М.Г.

Мамушко А.И.

Славская М.А.

Смирнова Е.В.

**ПРОТОКОЛ**  
**родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся**  
**МБОУ СОШ №1 им. И.Ф.Варавы**

Представители родительского комитета обучающихся 1-11 классов

Зуб Е. В.  
Иванченко О. И.  
Людок Х. А.  
Никошина Ю. П.  
Сидорова А. И.  
Смирнова С. В.  
Степанова М. А.  
Ткачев О. А.

«26» февраля 2025 года осуществили проверку организации горячего питания школы :

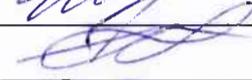
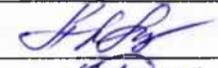
№	Объекты контроля	Оценка соответствия
1	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	соответствует
2	Санитарно-техническое состояние обеденного зала (мебели, столовой посуды и т.п.)	соответствует частично (мебель)
3	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	соответствует
4	Наличие и состояние санитарной одежды сотрудников пищеблока	имеется
5	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	30% - 40%
6	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей продукции и готовых блюд	в наличии
7	Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия родителей (законных представителей)	удовлетворена

Замечания и предложения

1. Качество реализуемых блюд удовлетворяет потребности обучающихся.  
2. Количество соответствует количеству питающихся детей.  
3. Исследования качества и безопасности

поступающей продукции по стоимости  
контракт на все ответственной лиц.  
и Общине лицензия откров сменяется  
из вписываются преобладающей детей - необхо-  
дима для. развешиваются работа.  
Б. Сталовая мебель в обеденном зале требует  
замена.

Представители родительской общности:

Мамонтова О.И.	
Зуб Е.В.	
Лавров К.А.	
Нарошкина М.Г.	
Мамонтова А.И.	
Смирнова Е.В.	
Савельева Л.П.	
Гладкий О.А.	

«26» февраля 2025 г.

**Чек – лист**  
**проверки комиссией Родительского контроля**  
**организации горячего питания обучающихся**  
**МБОУ СОШ №1 им. И.Ф.Вараввы**

Дата проведения проверки: «25» сентября 2024 г.

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

Пыдык О.А., Кривич И.Н., Шданова И.Е.,  
Соловьев Е.А., Пыдык К.А., Смердина С.В.  
Смавельева И.А.

п/п	Показатель	Да	Нет
1	Положение об организации питания обучающихся	✓	
2	Формы заявлений о получении питания	✓	
3	Локальный акт об утверждении стоимости питания	✓	
4	Утвержденное цикличное меню для возрастных категорий:		
	- 7-11 лет	✓	
	- 12-18 лет	✓	
5	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
6	Утвержденное ежедневное меню основного питания для всех возрастных групп детей	✓	
7	Ежедневное меню размещено для ознакомления	✓	
8	Количество обязательных приемов пищи в цикличном и ежедневном меню соответствуют времени нахождения детей в образовательной организации	✓	
9	Организовано диетическое питание. Если да, то:		
	- имеется ли утвержденное меню		нет
	- размещено для ознакомления		нет
10	Утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
11	Табель учета получения питания обучающимися	✓	
12	Документы о лабораторно-инструментальных исследованиях качества и безопасности поступающей пищевой продукции	✓	

13	Документы о лабораторно-инструментальных исследованиях качества и безопасности готовых блюд	✓	
14	Учет присутствующих на питании детей по категориям	✓	

Член(ы) комиссии:

Сид , Сергеева С.В.  
Сид , Сивилова Е.В.  
Иванова , Иванова И.Е.  
Сид , Сидов И.И.  
Сид , Ткачук О.А.  
Сид , Ткачук И.И.  
Сид , Сидов И.И.

**Оценочный лист комиссии Родительского контроля  
организации горячего питания обучающихся  
МБОУ СОШ №1 им. И.Ф.Вараввы**

Дата и время проведения проверки: «25» сентябрь 20 г.  
12:00 - 13:50

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

Тюрина Оксана Анатольевна,  
Тюрина Кристина Артуровна,  
Кривенко Ирина Александровна  
Смирнова Светлана Валентиновна  
Тюрина Ирина Евгеньевна  
Савкина Елена Александровна  
Савкина Наталья Александровна

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>			
3	Помещение для приема пищи отвечает нормативным требованиям	✓	
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	✓	
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в	✓	

	соответствии утвержденным графиком приема пищи		
<b>Рацион питания</b>			
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		✓
<b>Культура обслуживания</b>			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Член(ы) комиссии:

Сид , Смирнова С.В.  
Сид , Семенова Е.А.  
Г. , Гуадкий О.А.  
Земель , Земель И.И.  
Иванова , Иванова И.Е.  
Иван , Иванов И.А.  
Иван , Иванов И.А.

**ПРОТОКОЛ № 1**  
**родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся**  
**МБОУ СОШ №1 им. И.Ф.Варавы**

Дата проверки: «25» сентября 2024г.

Время проверки: 12 ч. 00 мин / 5-6 перемена

Цель проверки: Объемные обязанности утвержденного  
целичного меню (лето-осень)

Представители родительского контроля 1-11 классов

Тараканова Оксана Анатольевна

Кривен Ирина Николаевна

Иванова Ирина Евгеньевна

Сивонь Елена Александровна

Толок Кристина Артуровна

Сивердина Светлана Валентиновна

Селевская Маргарита Александровна

осуществили проверку организации горячего питания школы:

№	Объекты контроля	Оценка соответствия
1	Соблюдение ежедневного меню, объемному соответствию	соответствует
2	Соблюдение организационных правил меню	соответствует
3	Санитарно-техническое состояние помещений для приготовления пищи	соответствует
4	Объемные обязанности утвержденного целичного меню (лето-осень)	соответствует
5		
6		
7		
8		