

Протокол

проверки организации питания в МБОУ «Новоселовская школа» совета родительского контроля
за организацией питания обучающихся

от 20.11.2025

№ 3

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

1. Член школьного совета: Раисово Леншара Аидеровна
2. Член комиссии: Сурьянцова Ануара Серверовна
3. Член комиссии: Шеерова Мелиха Зафаровна
4. Член комиссии: Тупанов Аманжол Талипович
5. Член комиссии: _____

В ходе проверки установлено следующее:

Питание учащихся построено с учетом
возрастных особенностей, необходимых для норма
льного роста и развития. Блюда соответствуют
меню. В организации питания замечаний
нет: все соответствует, еда теплая. Веточка
чистая, прохладит влажные уборки. Тусовка
тапочко.

Выявлены замечания:

В организации пространства не
хватает стеллажа для размещения пра
вильного питания.

Рекомендовано:

1. Соблюдать санитарно-гигиенические
меры
2. Повесить стенд о здоровом питании
3. Соблюдать температурные меры пригото
вки блюд.

Подписи членов комиссии:

1. Л.В.
2. А.В.
3. С.В.
4. Т.В.
5. _____

Приложение 1

к положению о совете родительского контроля за организацией питания обучающихся

ЧЕК-ЛИСТ № 3

для родителей по проверке организации питания обучающихся в МБОУ «Новоселовская школа»

№	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 не допуска 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		✓

20.11.2025


 С.А.
 А.А.
 С.С.
 П.П.