СПРАВКА

по итогам проверки Управляющим Советом

качества приготовления горячего школьного питания.

Цель:оценить качество приготовления горячего школьного питания в СОШ №3,филиал МАОУ «СОШ № 2».

Состав комиссии: 1. Гинятина Ю.О.

2. Карпова Е.А.

3. Мельчакова А.В.

4. Мингалёва А.А.

Что оценивается:

1. Наличие меню в столовой на видном месте.
2. Соответствие меню фактическому питанию учащихся.
3. Качество приготовленных блюд.

Заключение комиссии:

1 пункт: _____(меню имеется / не имеется).

2 пункт: _____(соответствует/ не соответствует).

3 пункт:

«хорошо»	«удовлетворительно»	«плохо»	Комментарий к оценке качества приготовленных блюд
Картофель пюре, курица, рыбная котлета, макароны, сок			

Подпись _____/ Гинятина Ю.О.
Карпова Е.А.
Мельчакова А.В.
Мингалёва А.А.

Дата: 13.11.2026 год

Родительский контроль за организацией горячего питания детей
СОШ №3,филиал МАОУ «СОШ №2»

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 13.11.2026г
Состав группы, проводившей проверку (ФИО, должность подпись):
Пинигина Ю.О. мама уч-ся 2А, 7г.
Карпова С.А. мама уч-ся 4г, 7г.
Мельчакова А.В. учитель-логопед.
Мингалёва А.А. зам.директора

№	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	Да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓

	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	✓
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Замечания:

_____

_____

_____

_____