

Чек-лист
проверки комиссией по родительскому контролю за организацией
питания Обучающихся и документов по организации питания в
МОУ «Средняя школа №55»

Дата: « 18 »

202 г.

Время:

Члены комиссии:

1. Гусева Елена Евгеньевна 3 "Б"
2. Муромова Ольга Викторовна 3 "В"
3. Григорьев Иван Олегович 3 "3" класс
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

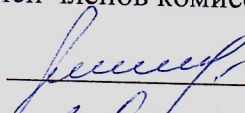
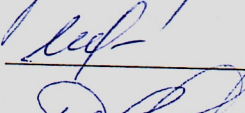
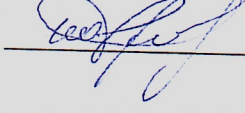
В ходе проверки выявлено:

№ Вопрос Да/нет

1. Имеется ли в организации меню?
☒ а) да, для всех возрастных групп и режима функционирования школы
☐ б) да, но без учета возрастных групп
☐ в) нет
2. Вывешено ли /размещено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
☒ а) да
☐ б) нет
3. В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты?
☒ а) да
☐ б) нет
4. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
☒ а) да
☐ б) нет
5. Имеется расписание (график) приема пищи обучающимися?
☒ а) да
☐ б) нет
6. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
☒ а) да
☐ б) нет
7. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
☐ а) да
☒ б) нет
8. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
☒ а) да
☐ б) нет

9. Есть ли замечания по чистоте посуды, наличие сколов(трещин), наличие влаги на посуде?
а) да
☒ б) нет
10. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе (маски, перчатки, спец. одежда, головной убор)?
☒ а) да
б) нет
11. Имели ли факты выдачи остывшей пищи?
а) да
☒ б) нет
12. Внешний вид и подача блюд эстетичны, вызывают аппетит?
☒ а) да
б) нет
13. Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)
☒ а) недостатков нет
б) недостатки есть (указать)
14. Есть ли факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным?
а) да
☒ б) нет

Подписи членов комиссии:

 (Тихонова Н.Е.)
 (Михайлов О.В.)
 (Тришин У.О.)

