

**ЧЕК-ЛИСТ  
РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ  
ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В**

*№ 1.*  
МОУ СОШ № 4 г. Катав-Ивановский  
(наименование образовательного учреждения)

*20.09.2022 г.*

№ п/п	Объект контроля	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	✓	
2	Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для ознакомления родителей и детей?	✓	
3	Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
4	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
5	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты?	✓	
6	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	✓	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
10	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и др.)?		✓
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓	
12	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, аппарату для сушки рук)	✓	
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
15	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?		✓
16	Имелись ли факты подачи остывших блюд?		✓

*Получил(а) от И.А. [подпись]*  
*Терюкова П.Н. [подпись]*  
*Менерт Т.Т. [подпись]*



ЧЕК-ЛИСТ № 2  
РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ  
ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В

МОУ ДОШ № 42 Катков - Ивсвова  
(наименование образовательного учреждения)

05.10.2022

№ п/п	Объект контроля	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	✓	
2	Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для ознакомления родителей и детей?	✓	
3	Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
4	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
5	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты?	✓	
6	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	✓	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
10	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и др.)?		✓
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓	
12	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, аппарату для сушки рук)	✓	
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
15	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?		✓
16	Имелись ли факты подачи остывших блюд?		✓

Давыдова А. И. Давыдова  
Писарева К. Р. Писарева

Хорова Т. И. Хорова  
Жушвалова В. Ч. Жушвалова



**ЧЕК-ЛИСТ  
РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ  
ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В**

МОУ "СОШ № 4 г. Катай-Ивановское"

(наименование образовательного учреждения)

14.10.2022

№ п/п	Объект контроля	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	✓	
2	Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для ознакомления родителей и детей?	✓	
3	Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
4	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	✗
5	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты?	✓	
6	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	✓	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
10	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и др.)?		✓
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓	
12	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, аппарату для сушки рук)	✓	
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
15	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?		✓
16	Имелись ли факты подачи остывших блюд?		✗

Ведущий И.А. Бондарева  
Матвиенко И.В.

Подписываю И.А. Бондарева  
Чернова С.Н.



ЧЕК-ЛИСТ № 4  
РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ  
ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В

МОУ ООШ № 4 г. Камыш-Шаповалов

(наименование образовательного учреждения)

15.11.2022 10<sup>10</sup> - 10<sup>30</sup>

№ п/п	Объект контроля	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	+	
2	Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для ознакомления родителей и детей?	+	
3	Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	+	
4	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
5	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты?	+	
6	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	+	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	+	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+
10	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и др.)?		+
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
12	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, аппарату для сушки рук)	+	
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
15	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?		+
16	Имелись ли факты подачи остывших блюд?		+

Тернова Т. Н.  Жемлевы Е.С. Жемлевы