

Оценочный лист (родительский контроль)

Место проведения: ЦО N 10

Дата проведения проверки: 10.02.2026

Инициативная группа, проводившая проверку:

Астафьева
Сергей вич

Анна
З. Б. класс
Да/нет

Вопрос

- 1 Имеется ли в организации меню?
 А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
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

наличие Положения о родительском контроле и утвержденного графика контроля (в том числе на сайте ОО)	<i>есть</i>
наличие утвержденного двухнедельного меню на 2026 год и опубликование ежедневного меню в папке «Food» на сайте ОО;	<i>есть</i>
- температура подачи готовых блюд в соответствии с режимом питания обучающихся;	<i>соответствует</i>
процент «съедаемости» готовой продукции согласно ежедневному меню.	<i>60%</i>

10.02.2026

Астафьева А.С.