

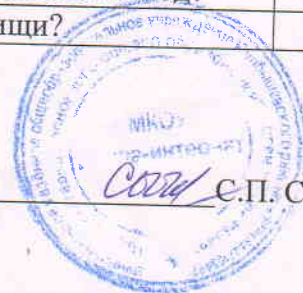
Оценочный лист родительского контроля МКОУ школы-интерната

Дата проверки: 04.09.2026

Инициативная группа, проводившая проверку: Зиненко Ю.В.
Мельникова О.А.
Тискунова О.Б.

	ВОПРОС	Да/нет
1.	Имеются ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	☒ Да ☐ нет
	Б) да, без учета возрастных групп	Да/нет
	В) нет	Да/нет
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей	☒ Да ☐ нет
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	☒ Да ☐ нет
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	☒ Да ☐ нет
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	Да/нет
5.	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты?	☒ Да ☐ нет
6.	Соответствует ли регламентированное цикличное меню количеству приёмов пищи, режиму функционирования организации?	☒ Да ☐ нет
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	☒ Да ☐ нет
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	☒ Да ☐ нет
9.	Выявляются ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)	Да ☒ нет
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)	☒ Да ☐ нет
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приёма пищи?	☒ Да ☐ нет
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии?	☒ Да ☐ нет
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	Да ☒ нет
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	☒ Да ☐ нет
15.	Выявлялись ли	Да ☒ нет
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утверждённым меню факты исключения отдельных блюд?	Да ☒ нет
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	Да ☒ нет

В присутствии директора МКОУ школы – интерната С.П. Сычевой



Дата: 04.09.2026

Для оценки полученной в ходе контроля информации, рекомендуется ответить на следующие вопросы:

1. Соответствует ли фактическое меню. Объёмы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? Да
2. Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учётом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакция, пищевая аллергия)? Да
3. Все ли дети с сахарным диабетом и пищевой аллергией питаются с другими детьми? также нет
4. Все ли дети моют руки перед едой? Да
5. Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? Да
6. Все ли дети едят за столами сидя? Да
7. Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли времени для приема пищи)? Да
8. Есть ли замечания по чистоте посуды? нет
9. Есть ли замечания к сервировке по чистоте столов? нет
10. Есть ли замечания к сервировке столов? нет
11. Теплые ли блюда выдаются детям? Да
12. Участвуют ли дети в накрывании на столы? Да
13. Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)? Да
14. Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)? нет
15. Суммарное количество пищевых отходов в % (формула 1);

$$\frac{0,900}{62 \times 0,730} \cdot 100\% = 1,9\%$$

Подписи

Дир / Земелёва СВ
Труф / Труфанова СВ
Шеф / Мельникова ДА
_____/_____