Оценочный лист родительского контроля МКОУ школы-интерната

Дата проверки: 5.11.2026

Инициативная группа, проводившая проверку: Зинченко Ю.А
Мельникова О.А
Плешкова 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 замечания по соблюдению детьми правил личной гигиены?	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: 05.11.2026

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

$$\frac{0{,}800}{58 \times 0{,}730} \times 100 = 1{,}9\ \%$$

Подписи _____ / Зинченко Ю.Б.
_____ / Пикунова О.Б.
_____ / Лапшенкова Л.Л.
_____ / _____