

22.04.2021
(Дата)

ЧЕК-ЛИСТ
для родителей по проверке режима питания обучающихся
в образовательных организациях Республики Крым

№ п/п	Вопросы	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в образовательной организации основное меню для каждой возрастной группы с учетом режима функционирования организации?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Имеется ли в школе график приема пищи обучающимися?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Соблюдается ли график приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Сергейчук Людмила Викторовна (ФИО) Риш (Подпись)

22.04.2021
(Дата)

ЧЕК-ЛИСТ
для родителей по проверке режима питания обучающихся
в образовательных организациях Республики Крым

№ п/п	Вопросы	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в образовательной организации основное меню для каждой возрастной группы с учетом режима функционирования организации?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Имеется ли в школе график приема пищи обучающимися?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Соблюдается ли график приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Черникова Мария Вячеславовна (ФИО) М.В. Черникова (Подпись)

Протокол №7

проверки организации питания в МБОУ школа №16 г. Феодосии
родительского контроля за организацией питания обучающихся
от 22.04.2024

Инициативная группа родителей, проводивших проверку (ФИО):

1. Член комиссии: Идрисова Д.В.
2. Член комиссии: Сергейчук Л.В.


В ходе проверки установлено следующее:

1. В ходе посещений родительской комиссией было проведено контрольное взвешивание порций, соответствие готовых блюд представленному меню. Нарушений и расхождений не выявлено.
2. Имеется утвержденное ежедневное меню (в обеденном зале) с указанием сведений об объеме блюд, стоимости, названия кулинарных изделий.
3. Еда вкусная, дети питаются с удовольствием.
4. В столовой соблюдаются санитарно-эпидемиологических требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам, маркировка имеется.
4. Санитарное состояние обеденного зала хорошее, в наличие достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, систематически проведение мероприятий по дезинфекции (согласно вывешенным графикам).
5. Ведется табель ежедневного учета питающихся и еженедельный мониторинг по питанию;
6. Ежедневно осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «горячее питание»

Выявлены замечания:

Все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Нарушений не выявлено. В обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в чепцах, масках и перчатках.

Подписи членов комиссии:

1. Идрисова Д.В. 
2. Сергейчук Л.В. 