

«20» 05. 2014  
(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?	Да	
2	Имеется ли в школе график приема пищи обучающимися?	Да	
3	Соблюдается ли график приема пищи?	Да	

Демидов Юлий Александрович  
(ФИО)

[Подпись]  
(Подпись)

«20» 05. 2014  
(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?	+	
2	Имеется ли в школе график приема пищи обучающимися?	+	
3	Соблюдается ли график приема пищи?	+	

Демидов Ю. А.  
(ФИО)

[Подпись]  
(Подпись)

«20» 05. 2014  
(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?	Да	
2	Имеется ли в школе график приема пищи обучающимися?	Да	
3	Соблюдается ли график приема пищи?	Да	

Демидов Юлий Александрович  
(ФИО)

[Подпись]  
(Подпись)

## Протокол №8

проверки организации питания в МБОУ школа №16 г. Феодосии  
родительского контроля за организацией питания обучающихся  
от 20.05.2024

Инициативная группа родителей, проводивших проверку (ФИО):

1. Член комиссии: Усеинова А.Н.
2. Член комиссии: Демина Г.А.
3. Член комиссии: Данкова Ю.А.

В ходе проверки установлено следующее:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. В столовой соблюдаются требования к кухонному инвентарю, посуде и тарелкам, маркировка на контейнерах имеется.
4. Санитарное состояние обеденного зала хорошее, в наличие достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, систематически проведение мероприятий по дезинфекции.
5. Родителям понравилось, что в ежедневном меню присутствуют свежие фрукты и овощи.
6. Ведется табель ежедневного учета питающихся и еженедельный мониторинг по питанию.
7. Систематически осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «горячее питание»

Выявлены замечания:

Нарушений не выявлено. Все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Еда подается в горячем виде, непосредственно перед приходом детей. В обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид.

Подписи членов комиссии:

1. Усеинова А.Н.
2. Демина Г.А.
3. Данкова Ю.А.

