

## Родительский контроль

МБОУ "Ромодановская  
СОШ №1»

Дата 28.02.2025

ФИО законного  
представителя

Ахмедова Е.А. Еразз - Касимова Т.Н. Мухом

Алимова Т.Н. Абдулмут

Класс 7, 8, 9, 10, 11, 12

Перемена N 5

Прием пищи (завтрак, обед, полдник) Возраст детей 8-15 лет.

№	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел		Нет	
1	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому наименованию блюд по меню	Есть, <input checked="" type="checkbox"/> соответствует	Есть, <input checked="" type="checkbox"/> соответствует	Нет	
		холодная закуска <input checked="" type="checkbox"/>	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	
		гарнир -	напиток -		
3	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60° <input checked="" type="checkbox"/>	60 - 45°	< 45°	
5	Полновесность порций	полновесны	кроме -	указать вывод по меню и по факту > 60%	
6	Визуальное количество отходов	< 30% <input checked="" type="checkbox"/>	30 - 60%		
	холодных закусок	<i>Салат из овощей с яблоками</i>			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	<i>Суп с курицей на бульоне</i>			
	гарниров	<i>Пюре из картофеля с томатным соусом</i>			
	напитков	<i>чай с сахаром</i>			
7	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	<i>Вкусно</i>		Не очень	Нет
	холодных закусок	<i>Вкусно</i>			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	<i>Вкусно</i>			
	гарниров	<i>Вкусно</i>			
	напитков	<i>Вкусно</i>			
8	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично <input checked="" type="checkbox"/>	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок	<i>Салат из овощей с яблоками</i>			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	<i>Каша рисовая рассыпчатая</i>			
	гарниров	<i>Пюре из картофеля</i>			
	напитков	<i>чай с сахаром</i>			
9	Ваши предложения/пожелания / комментарии	<i>Родители присутствовали при открытии и обслуживании столов, оценили санитарное состояние обеденного зала. В столовой чисто, соблюдены правила личной гигиены сотрудниками. Все блюда соответствуют меню. Отходов очень мало. Нарушений в организации питания нет. Дети общаются с удовольствием. Претензий к персоналу столовой со стороны родительского комитета нет. (Алимова) - Еразз - Мухом</i>			

Родители присутствовали при открытии и обслуживании столов, оценили санитарное состояние обеденного зала. В столовой чисто, соблюдены правила личной гигиены сотрудниками. Все блюда соответствуют меню. Отходов очень мало. Нарушений в организации питания нет. Дети общаются с удовольствием. Претензий к персоналу столовой со стороны родительского комитета нет. (Алимова) - Еразз - Мухом

## Протокол № 6

### Результаты родительского контроля за организацией горячего питания в школе.

Дата проведения проверки: 28.02.2025 год.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Калидина Г.П.

Разумова Е.А.

Волкова Т.Н.

*А.А. Савин*  
*Е.А. Разумова*  
*Т.Н. Волкова*

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	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	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	нет
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	