Приложение 3

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**
**по проведению родительского контроля в школьной столовой**
**МКОУ Ояшинской СОШ**

Комиссия в составе:
Председатель комиссии: Гоголева Е.Н, родитель
Члены комиссии: Фёдорова М.В, учитель; Меркулова Д.В, родитель; Токарева Н.В, родитель; Зогая Е.А, ответственный за питание.
В присутствии повара Петрова Г.В, мойщицы посуды Шлякова Л.В.
составили настоящий проверочный лист о том, что «13» 10 2026г. в 1 смену, на 3 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

| ВОПРОС | Да | Нет |
|---|---|---|
| Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации? | V | |
| Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)? | V | V |
| Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой? | | V |
| Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? | V | V |
| Все ли дети моют руки перед едой? | V | |
| Все ли дети едят сидя? | V | |
| Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)? | V | |
| Есть ли замечания по чистоте посуды? | | V |
| Есть ли замечания по чистоте столов? | | V |
| Есть ли замечания к сервировке столов? | | V |
| Теплые ли блюда выдаются детям? | V | |
| Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)? | V | |
| Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)? | | V |
| Число детей, питающихся на данной перемене | 31 | чел |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню | 790 | г |
| Общая масса несъеденной пищи | 1 | кг |
| Индекс несъедаемости | 2.7 | % |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:
_____
_____

Подписи членов комиссии:
Гоголева Е.Н _____
Меркулова Д.В _____
Токарева Н.В _____
Фёдорова М.В _____
Зогая Е.А _____
Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: _____/А.В Димитрюк/

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «13» 10 2026г. (указывается дата).

Приложение 1

# СПРАВКА

**по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении**

МКОУ Ояшинская СОШ

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Гоголева Е.Н, родитель

Члены комиссии: Фёдорова М.В, родитель; Меркулова Д.В, родитель; Токарева Н.В, родитель; Зогая Е.А, ответственный за питание.

В присутствии повара Петрова Г.В; мойщица посуды Шлякова Л.В составили настоящую справку о том, что «13» 10 20 26 г. в 9 час. 50 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца количестве 2;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

Наличие мыла 3

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут да, успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Зогая Е.А; ответственный за питание

дежурство учащихся в столовой (как организовано) Классный руководитель

дежурство педагогов Да

чистота зала Да

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале Да

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов соответствует
- наличие 2-х комплектов подносов
- наличие 2-х комплектов столовых приборов Да
- гигиеническое состояние столовых приборов соответствует

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: ~~Да~~ Нет, буфета

Соответствие рационов питания утверждённому меню Да

Наличие и место расположения контрольных блюд: Есть

Ассортимент буфетной продукции —

Наличие пищевых отходов: Есть

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: Открытие буфета.

Члены комиссии:

Гоголева Е.Н

Фёдорова М.В

Меркулова Д.В

Зогая Е.А

Токарева. Н.В

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Да /А.В Димитрюк/