

Отчет о проведении родительского контроля за организацией питания детей от 29.01.2026г.

Цель проверки: оценка качества организации питания обучающихся, включая:

- соответствие блюд утвержденному меню;
- соблюдение санитарно-гигиенических норм;
- удовлетворённость детей качеством питания;
- организацию процесса приёма пищи.

Критерии и методы контроля

В ходе проверки оценивались:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- вкусовые качества и температура подаваемых блюд;
- объём и вид пищевых отходов;
- санитарно-техническое состояние обеденного зала и пищеблока;
- наличие и состояние санитарной одежды у персонала;
- соблюдение графика приёма пищи;
- организация мытья рук и гигиенических процедур;
- достаточность посадочных мест и соблюдение дистанции.

Выводы

Организация питания в лицее № 7 соответствует установленным требованиям. Качество блюд, санитарное состояние и процесс приёма пищи оценены положительно. За мечаний, требующих срочного устранения, не выявлено.



Отчет о родительском контроле за организацией питания

в РЖД лицее №7

№4 от 29.01.2026 года

Пушкарева Татьяна Васильевна
Инициативная группа, проводившая проверку:

Школа Юрия Квашова

Знаете

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
Б) да, но без учета возрастных групп	
В) нет	
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
А) да	✓
Б) нет	
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
А) да	✓
Б) нет	
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	
А) да, по всем дням	✓
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
А) да, по всем дням	
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
А) да	✓
Б) нет	
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
А) да	✓
Б) нет	
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
А) 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	✓
Б) да	
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
А) да	✓
Б) нет	
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
А) да	✓
Б) нет	
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
А) да	✓
Б) нет	

13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям оставшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Подпись проверяющих: