

проведения проверки Группой родительского контроля за качеством питания воспитанников МОУ Центра развития ребенка № 11

« 19 » 02 2016 г.

Группа в составе: Председатель Группы Бурова Ана Георгиевна

Члены Группы Бадамышова Алевтина Александровна  
Томарова Юлия Александровна

« 19 » 02 2016 г. была проведена проверка качества питания воспитанников в МОУ Центре развития ребенка № 11.

Проверено: полностью у н.д.  
в полностью курально школа, класс.  
в полностью посуда бу столов, посудосервиса  
до пол посуда бу столов, посудосервиса  
бу столов посуда бу столов, посудосервиса

В ходе проверки выявлены следующие замечания:

РЕКОМЕНДОВАНО:

обновить фарфужа в классной  
участка до пол посуда бу столов, посудосервиса  
на уборочной инвентаре

Председатель Группы:

Бурова А.Г.  
(подпись/Ф.И.О.)

Члены Группы:

Бадамышова А.В.  
(подпись/Ф.И.О.)  
Томарова Ю.А.  
(подпись/Ф.И.О.)

**Оценочный лист**

Дата проведения проверки: 19.02.2026  
 Группа, проводившая проверку: Букова Ана Вадимовна  
Томарова Юлия Александровна  
Бабашкина Анна Александровна

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 ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
А) да	+
Б) нет	
3. В меню отсутствуют повторы блюд?	
А) да, по всем дням	+
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
А) да, по всем дням	+
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
А) да	+
Б) нет	
6. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
А) да	+
Б) нет	
7. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
А) нет	+
Б) да	
8. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
А) да	
Б) нет	+
9. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
А) да	+
Б) нет	
10. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы группы?	
А) да	+
Б) нет	
11. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
А) да	
Б) нет	+
12. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	

	А) да	+
	Б) нет	
13.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	+
14.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) да	
	Б) нет	+
15.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) да	
	Б) нет	+