ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

По проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ С(К) ШИ № 37
(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Леостаева С.Г., ответственный за питание, старший воспитатель, зам. председателя комиссии, воспитатель Бородина Н.Н.

Члены комиссии: Стахович Е.А., диетсестра, Навруцева Н.Н., шеф-повар, Журавлёва А.Г., Мишагина Т.И., Рудова В.А., члены родительской общественности.

В присутствии директора Зайцевой И.А. составили настоящий проверочный лист о том, что с «12» 10 по «16» 10 2026 г. в 1 смену, на 4 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия)?		✓
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, ОВЗ, фенилкетонурией, целиакией, муковисцидозом питаются в столовой?		✓
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?	✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	99	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню (в граммах)	888	г
бщая масса несъеденной пищи (взвешивается несъеденная пища в КГ).	2410	кг
Индекс несъедаемости	2,74	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Мотивировать учащихся питаться здоровой и правильной едой.

Подписи членов комиссии:

Легостаева С.Г. - председатель комиссии

Стахович Е.А. - диетсестра

Наврузова Н.Н. - шеф – повар

Журавлёва А.Г.- член родительской общественности

Мишагина Т.И.- член родительской общественности

Рудова В.А.- член родительской общественности

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица

общеобразовательной организации: директор Зайцева И.А. Зай

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья»

- «16» 10 2026 г.

Таблица 1

Изучение качества готовой продукции

Дата	Наименование приема пищи (завтрак обед и (или) полдник)	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда(2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)(3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	Примечание
16.10.2026	Обед 4 перемена							
	салат из свежих овощей	соответствует	100	100	выложен аккуратно на тарелку	запах свежих овощей, вкус капусты, помидоров, перца, овощи хрустящие, в меру соленые	соответствует	
	борщ с капустой и картофелем	соответствует	250	250	налит на тарелку	цвет бордовый с рыжим оттенком, запах вареных овощей, вкус сбалансированный, кисло-сладкий, умеренно-соленый.	соответствует	
	биточки мясные	соответствует	110	110	изделие аккуратно уложено на тарелку, рядом размещен гарнир и подлит соус.	биточки правильной округлой формы, цвет светло-золотистый, запах приятный, экстрактивный для жареного изделия, в меру соленый	соответствует	
	макароны отварные	соответствует	150	150	выложены на тарелку	цвет белый с кремовым оттенком, запах приятный, не слипшиеся, форму сохранили, в меру соленые	соответствует	
	хлеб белый	—	50	50	разложен на тарелке	мягкий, свежий, без посторонних запахов и вкусов.	—	
	хлеб чёрный	—	28	28	разложен на тарелке	мягкий, свежий, без посторонних запахов и вкусов.	—	
	напиток	соответствует	200	200	налит в стакан	цвет светло-коричневый, вкус сладкий, запах приятный, консистенция жидкая	соответствует	

Примечание:

(1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.;

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека, согласно ГОСТ Р 53104 – 2008

Подписи членов комиссии:

_____/Легостаева С.Г. _____/Стахович Е.А. _____/Наврузова Н.Н.