

Оценочный лист
по организации питания в МБОУ «СОШ № 68 г. Челябинска»

Дата проведения проверки: 14.09.2023

Инициативная группа, проводившая проверку в рамках родительского контроля:

Вахрамеева Ирина Владимировна (3/4)
Думашева Юлия Сергеевна (3/4)
Шереметьева Елена Александровна (2/5)

№ п/п	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 ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	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	нет
	Б) да	
8.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	нет
9.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
11.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	

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

Выводы и предложения:

Меню в школе финансируется из
школьной сметы. Проблем
замечаний нет, еда вкусная
в столовой чисто

Подписи членов инициативной группы, участвовавших в проверке в рамках родительского контроля по организации питания в школе:

И. Вахрамеева И.В.
Ю. Думашева Ю.С.
Е. Шереметьева Е.А.

Оценочный лист
по организации питания в МБОУ «СОШ № 68 г. Челябинска»

Дата проведения проверки: 26 октября 2023г

Инициативная группа, проводившая проверку в рамках родительского контроля:

Кузнецова Мария Сергеевна
Никитина Екатерина Владимировна
Васильева Юлия Ивановна

№ п/п	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 ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
6.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	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	нет
	Б) да	
8.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	нет
9.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
11.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	

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

Выводы и предложения:

Порядок соответствует по оформлению
меню. Соблюдены температурный
режим. Бракераж при помощи
вкусно.

Подписи членов инициативной группы, участвовавших в проверке в рамках родительского контроля по организации питания в школе:

Кузнецова М.С. / Кузнецова М.С.
Никитина Е.В. / Никитина Е.В.
Васильева Ю.И. / Васильева Ю.И.

Оценочный лист
по организации питания в МБОУ «СОШ № 68 г. Челябинска»

Дата проведения проверки: 28 ноября 2023 г.

Инициативная группа, проводившая проверку в рамках родительского контроля:
Фадорова Кристина Сергеевна
Павленкина Наталья Владимировна
Рожинского Наталья Александровна

№ п/п	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	да
2.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	да
3.	В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	да
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	да
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	да
6.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет	да
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	нет
8.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? А) да Б) нет	нет
9.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? А) да Б) нет	да
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? А) да Б) нет	да
11.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	

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

Выводы и предложения:

В меню не соответствует меню. Обеденная порция - 500 гр. Супы - 100 гр. Салаты - 100 гр. Десерт - 100 гр. Напиток - 100 гр. По факту не выявлено нарушений. В целом меню соответствует.

Подписи членов инициативной группы, участвовавших в проверке в рамках родительского контроля по организации питания в школе:

Фадорова К.С.
Павленкина Н.В.
Рожинского Н.А.

Оценочный лист
по организации питания в МБОУ «СОШ № 68 г. Челябинска»

Дата проведения проверки: 14 декабря 2023 года

Инициативная группа, проводившая проверку в рамках родительского контроля:
Дмитриева Анна Сергеевна
Суджанецкая Екатерина Александровна
Черемшова Светлана Сергеевна

№ п/п	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 ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	нет
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
6.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	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	нет
	Б) да	
8.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	нет
9.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
11.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	

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

Выводы и предложения:

Реализуемое меню соответствует меню. Промышленного вида. Блюда не являются менидами, аперитивного вида. В зал не в. Издается соблюдение правил личной гигиены.

Подписи членов инициативной группы, участвовавших в проверке в рамках родительского контроля по организации питания в школе:

А.А. / Дмитриева А.С.
Е.А. / Суджанецкая Е.А.
С.С. / Черемшова С.С.

Оценочный лист
по организации питания в МБОУ «СОШ № 68 г. Челябинска»

Дата проведения проверки: 30.01.2024

Инициативная группа, проводившая проверку в рамках родительского контроля:

Федорова Виктория Сергеевна (1-2 класс)
Павлушка Ирина Александровна (3-2 класс)

№ п/п	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 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 комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	

	А) нет	
	Б) да	✓
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) нет	✓
	Б) да	
14.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
15.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	✓

Выводы и предложения:

Реализуемые блюда соответствуют
меню. Меню имеет аппетитный
вид. В зале чисто. Правила
личной гигиены соблюдаются.

Подписи членов инициативной группы, участвовавших в проверке в рамках родительского контроля по организации питания в школе:

Федорова К.С.
Павлушкина И.А.

Оценочный лист
по организации питания в МБОУ «СОШ № 68 г. Челябинска»

Дата проведения проверки: 18.02.2024г.

Инициативная группа, проводившая проверку в рамках родительского контроля:
Серебрякова Гюзель Рашидовна -
2-44 класс
Кенжалва Давидовна Марусина

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	да
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
2.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	да
	А) да	
	Б) нет	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	да
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	да
	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?	да
	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)?	нет
	А) нет	
	Б) да	
8.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	да
	А) да	
	Б) нет	
9.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
	А) да	
	Б) нет	
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	да
	А) да	
	Б) нет	
11.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	

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

Выводы и предложения:

Организация питания в школьной столовой соответствует нормам и правилам. соблюдаются санитарные требования.

Подписи членов инициативной группы, участвовавших в проверке в рамках родительского контроля по организации питания в школе:

Серебрякова Г.Р.
Кенжалва Д.В.

Оценочный лист
по организации питания в МБОУ «СОШ № 68 г. Челябинска»

Дата проведения проверки: 21.03.2024

Инициативная группа, проводившая проверку в рамках родительского контроля:

Макатова С.С. (1-01)
Луботрай О.О. (2-03)

№ п/п	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	+ да
2.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	+ да
3.	В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	+ нет
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	+ да
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	+ да
6.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет	+ да
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	нет
8.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? А) да Б) нет	+ да
9.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? А) да Б) нет	+ да
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? А) да Б) нет	+ да
11.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	

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

Выводы и предложения:

В столовой чисто. Внешний вид
блюд вызывает аппетит.
Замечаний нет. Спасибо!

Подписи членов инициативной группы, участвовавших в проверке в рамках родительского контроля по организации питания в школе:

Макатова С.С. Луботрай
Луботрай О.О. (2)

Оценочный лист
по организации питания в МБОУ «СОШ № 68 г. Челябинска»

Дата проведения проверки: 12.04.2024г

Инициативная группа, проводившая проверку в рамках родительского контроля:

Тресемолова С.А. кл. 3/4
Своякина В.В. кл. 3/3

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	Да
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	Да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	Да
	А) да	Да
	Б) нет	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	Да
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	Да
	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?	Да
	А) да	Да
	Б) нет	
6.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	Да
	А) да	Да
	Б) нет	
7.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	Нет
	А) нет	Нет
	Б) да	
8.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	Да
	А) да	Да
	Б) нет	
9.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	Да
	А) да	Да
	Б) нет	
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	Да
	А) да	Да
	Б) нет	
11.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	

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

Выводы и предложения:

Подписи членов инициативной группы, участвовавших в проверке в рамках родительского контроля по организации питания в школе:

Тресемолова С.А.
Своякина В.В.
