








ЖУРНАЛ

ПОСЕЩЕНИЙ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

Дата	Время	Цель посещения	ФИО представителя родительской общности	Выводы и рекомендации	Подпись
15.09	9:00	контроль ин. задания	Фролова СВВ - 5 б Юрченко-НС - 1 В	Выявлено несоответствие содержания, не все же. Сопровождены в школу	 
				Словарь - лучше не использовать - лучше сделать задания самим и проверять и место работы	
				из-за того что учеником А.А. не все учено	


Требования:  
 Регулярную  
 родительскую  
 программу с  
 11:00





ЖУРНАЛ

ПОСЕЩЕНИЙ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

Дата	Время	Цель посещения	ФИО представителей родительской общности	Выводы и рекомендации	Подпись
16.09	14:40	Контроль питания	Молодцова О.А.	В ходе проверки выявлено, что всем учащихся, так как не все, но замечания по питанию.	
16.09	14:40	Контроль питания	Молодцова А.Г.	Проверили списки и меню. Составлен перечень рекомендаций.	
				В целом питание хорошее, его следует еще совершенствовать.	

## Оценочный лист

Дата проведения проверки 20.09.2025.

Инициативная группа, проводящая проверку Нерошкова  
Алёна Юрьевна 5 "В", 2 "А"

№	Вопрос	Да/не
1	Имеется ли в организации меню А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования Б) да, но без учёта возрастных групп <input checked="" type="radio"/> В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да <input checked="" type="radio"/> Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да <input checked="" type="radio"/> Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приёмов пищи режиму функционирования организации? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии? А) да <input checked="" type="radio"/> Б) нет	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещения после каждого приёма пищи? А) да Б) нет	

*Уборка всех помещений столов. Помещением убранной после приема.*

*Меню нет, поэтому некоторые вопросы*

12	Качественно ли проведена уборка помещений для приём пищи на момент работы комиссии?	
	А)да	
	Б)нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А)да	
	Б)нет	
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)да	
	Б)нет	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого блюда с утверждённым меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А)да	
	Б)нет	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А)да	
	Б)нет	

## Оценочный лист

Дата проведения проверки 20.09.2022

Инициативная группа, проводящая проверку Деревенко А.А.  
1.В", 5.В"

№	Вопрос	Да/не
1	Имеется ли в организации меню А)да, для всех возрастных групп и режимов функционирования Б)да, но без учёта возрастных групп <input checked="" type="radio"/> В)нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А)да <input checked="" type="radio"/> Б)нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А)да <input checked="" type="radio"/> Б)нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд? А)да, по всем дням Б)нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты <input checked="" type="radio"/> А)да, по всем дням Б)нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приёмов пищи режиму функционирования организации? <input checked="" type="radio"/> А)да Б)нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии <input checked="" type="radio"/> А)да Б)нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? <input checked="" type="radio"/> А)да Б)нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии? А)да <input checked="" type="radio"/> Б)нет	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья? <input checked="" type="radio"/> А)да Б)нет	
11	Проводится ли уборка помещения после каждого приёма пищи? <input checked="" type="radio"/> А)да Б)нет	





12	Качественно ли проведена уборка помещений для приём пищи на момент работы комиссии?	<input type="radio"/> А)да	
		<input type="radio"/> Б)нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	<input type="radio"/> А)да	
		<input checked="" type="radio"/> Б)нет	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	<input type="radio"/> А)да	
		<input type="radio"/> Б)нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="radio"/> А)да	
		<input checked="" type="radio"/> Б)нет	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого блюда с утверждённым меню факты исключения отдельных блюд из меню?	<input type="radio"/> А)да	
		<input checked="" type="radio"/> Б)нет	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="radio"/> А)да	
		<input checked="" type="radio"/> Б)нет	





ЖУРНАЛ

ПОСЕЩЕНИЙ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

Дата	Время	Цель посещения	ФИО представителей родительской общественности	Выводы и рекомендации	Подпись
24.08	9.30.	Проверка работы рекомендательной комиссии по качеству работы школы.	Таняев Евгений родительской общественности	Выводы: работа комиссии по качеству работы школы проведена качественно.	
20.09		Проверка работы рекомендательной комиссии по качеству работы школы.		Выводы: работа комиссии по качеству работы школы проведена качественно.	

Пункт 2.4.6 Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20» предусматривает, что оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (которое с 01.01.2021 отменено, в общем перечне я его к сожалению не заметила сразу, но действовало оно 12 лет!!!) п. 4.8. предусмотрено было, что при организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

Думаю, что и в будущем, акцент на этом сделают, т.к. посуда из нержавейки, хороша для приготовления, именно что долго сохраняет температуру. Полагаю, это недопустимо для кружек: горячая ручка и горячий напиток сохраняется долгое время (слова детей).

Возможно я не права. Это на усмотрение администрации школы.

Информация заверена  
директором зам. руководителя Школы А.В.  
Зам. воспитательской работы Васильева  
Л



## Оценочный лист

Дата проведения проверки 5 октября

Инициативная группа, проводящая проверку Ищенко Ольга Юрьевна  
Фролова Наталья

№	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню	
	А)да, для всех возрастных групп и режимов функционирования	да
	Б)да, но без учёта возрастных групп	
	В)нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А)да	да
	Б)нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А)да	да
	Б)нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А)да, по всем дням	да
	Б)нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	
	А)да, по всем дням	да
	Б)нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приёмов пищи режиму функционирования организации?	
	А)да	да
	Б)нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	
	А)да	да
	Б)нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А)да	да
	Б)нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?	
	А)да	
	Б)нет	нет
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья?	
	А)да	
	Б)нет	да/нет
11	Проводится ли уборка помещения после каждого приёма пищи?	
	А)да	да
	Б)нет	

12	Качественно ли проведена уборка помещений для приём пищи на момент работы комиссии?	
	А)да	
	Б)нет	да
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А)да	
	Б)нет	нет
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А)да	
	Б)нет	да
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А)да	
	Б)нет	нет
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого блюда с утверждённым меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А)да	
	Б)нет	нет
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А)да	нет
	Б)нет	нет





ЖУРНАЛ

ПОСЕЩЕНИЙ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

Дата	Время	Цель посещения	ФИО представителей родительской общестственности	Выводы и рекомендации	подпись
9.11	9:35 10:10	Контроль за организацией питания в школе.	Мининский Софья Званкина 1,5"	Завтрак по бранчу был приготовлен полностью. Основная масса решит едушка порочно помылась.	Лодкин
			Умова Наталья Михайлова 1,5"	Основание замечания! - Малышки не успевают сходить к прикорму детей - От разницы до 10-15 стога (стол) мешает проходу детей.	
				- Порridge 3 или более вкусные и полноценные	









ЖУРНАЛ

ПОСЕЩЕНИЙ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

Дата	Время	Цель посещения	ФИО представителей родительской общности	Выводы и рекомендации	подпись
24.11.2018	13:35	Конференция за кабинетом школы по итогам года	Матвеева Анастасия Александровна	Встреча с родителями, обсуждение работы школы и школы в целом.	[подпись]
		Собрание в актовом зале школы.		Встреча с родителями, обсуждение работы школы и школы в целом.	[подпись]
				Встреча с родителями, обсуждение работы школы и школы в целом.	[подпись]
				Встреча с родителями, обсуждение работы школы и школы в целом.	[подпись]
				Встреча с родителями, обсуждение работы школы и школы в целом.	[подпись]
				Встреча с родителями, обсуждение работы школы и школы в целом.	[подпись]
				Встреча с родителями, обсуждение работы школы и школы в целом.	[подпись]
				Встреча с родителями, обсуждение работы школы и школы в целом.	[подпись]
				Встреча с родителями, обсуждение работы школы и школы в целом.	[подпись]









# Карта контроля за приемами пищи

Дата контроля:                    дд.мм.гггг

Время:                                --:--

Возрастная группа:

Ответственный:

Требования	Соблюдено	Частично соблюдено	Не соблюдено
1. Блюда соответствуют утвержденному меню	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. Есть рекомендации по организации здорового питания детей	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. Питьевой режим организован без нарушений	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4. Количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов соответствует списочному составу детей	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5. Столы и стулья имеют соответствующую маркировку, дети садятся за столы в соответствии с картой рассадки	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6. Кухонная и столовая посуда без дефектов	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
7. На инвентаре для раздачи блюд есть мерная метка объема в литрах и (или) миллилитрах	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
8. Помещение чистое, температура и влажность воздуха соответствуют нормативам	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
9. Температура блюд и объем соответствует требованиям СанПиН	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
10. Сервировка и уборка стола проведена в правильном порядке	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
11. Воспитатели учат детей культуре приема пищи и правилам этикета	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Требования	Соблюдено	Частично соблюдено	Не соблюдено
12. Воспитатели создали и поддерживают положительный настрой во время еды	✓	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
13. Действия сотрудников согласованы	✓	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

## Оценочный лист

Дата проведения проверки 21 февраля

Инициативная группа, проводящая проверку \_\_\_\_\_  
Куранов М.В., Заборщик Р.И.

№	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню	да
	А)да, для всех возрастных групп и режимов функционирования	
	Б)да, но без учёта возрастных групп	
2	В)нет	да
	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А)да	
3	Б)нет	да
	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А)да	
4	Б)нет	да
	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А)да, по всем дням	
5	Б)нет, имеются повторы в смежные дни	нет
	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	
	А)да, по всем дням	
6	Б)нет, имеются повторы в смежные дни	да
	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приёмов пищи режиму функционирования организации?	
	А)да	
7	Б)нет	да
	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	
	А)да	
8	Б)нет	да
	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А)да	
9	Б)нет	нет
	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?	
	А)да	
10	Б)нет	
	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья?	
	А)да	
11	Б)нет	да
	Проводится ли уборка помещения после каждого приёма пищи?	
	А)да	

12	Качественно ли проведена уборка помещений для приём пищи на момент работы комиссии?	
	А)да	да
	Б)нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А)да	нет
	Б)нет	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А)да	да
	Б)нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А)да	нет
	Б)нет	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого блюда с утверждённым меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А)да	нет
	Б)нет	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А)да	нет
	Б)нет	

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Томань

« 21 » декабрь 2022 г.

Комиссией в составе:

Завлореклама Динира Махсудовна  
Куракова Мария Владимировна

была проведена проверка организации питания в столовые школы № 28  
адресу с.Томань ул. Кирова Маркса 176

Время проверки: 10:50

Наименование комплекса Завтрак

Ассортимент блюд: гороховый суп, рагу из птицы,  
кофейный напиток, хлеб ржаной и пшеничный, яйца

Направление проверки:

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	✓	
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
3	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи	✓	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	✓	
5	Школьная посуда без сколов	✓	
6	Наличие в обеденном зале информационного меню для ознакомления	✓	
7	Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓	
8	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родителей обучающихся	✓	
9	Наличие в обеденном зале информационного меню в составе и выходом блюд	✓	

10	Рацион питания соответствует запискам меню	✓	
11	В случае несоответствия блюда выводу меню наличие обоснования приготовления	✓	
12	Соответствие температурной подачи (горячие блюда при подаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые горячие гарниры не ниже 65°C, холодные супы и напитки не выше 14°C)	✓	
13	Соответствие выхода блюда	✓	
14	Соответствие вкуса блюда выводу меню согласно рецептуре приготовления	✓	
15	Наличие бракеражного журнала в достоянии его заполнения	✓	
16	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	✓	

Вид и объем пищевых отходов по рецептурным данным: *не значительный*  
*объем*

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_

С результатами занесены в журнал № \_\_\_\_\_

Зав. производством столовой: *С. М. Соколов*

Комиссия:

*Зав. уроками Д.М. Зевин*  
*Кураторова М.В. (И.М.М.)*  
*С.В.*

Права родителей (законных представителей) родителей учеников школьной столовой:  
 Родители (законные представители) имеют право:  
 - присутствовать в производственной зоне, если это не создает небезопасный изд.  
 - доступ законных представителей к производственной зоне для хранения сырья не  
 в соответствии.