

31	Наличие салфеток на столах?	да	
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	да	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	да	

Члены совета родительского контроля:

1. Генерал У. В.
2. Мамбетова М. М.
3. Муратова З. М.
4. Хаммиева В. С.
5. Мамин В. А.

Дополнения (замечания)

Недостаточно уделяют внимания дежурству воспитанников

Повестка дня: Соблюдение санитарных требований при организации питания.

По первому вопросу:

Выступил: 1. Вводной контроль за поступлением продуктов питания
полар - Мартинюк, Зингух (кладовщик)

Решили:

Систематически контролировать процесс приготовления пищи и поступлением продуктов питания не менее 3 раза в неделю

По второму вопросу: 2 Контроль за сан состоянием кухни

Выступил: Самонина Н. Ф.

Решили:

Осуществлять санитарный контроль за ежедневной уборкой помещений и соблюдать нормы СанПиН

Подписи членов совета родительского контроля:

Мамин

Белый

Мурат Х Г

Чек лист

МБОУ «Кольцовская средняя школа»

«17» октября 2025г

Группа «Сказка»

15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	да	
16	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	да	
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	нет	
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?	нет	
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	да	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	да	
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	да	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	да	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	да	
	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	да	
25	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?	нет	
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да	
27	Есть ли контрольная порция?	да	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	да	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	нет	
	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда — чистая)	да	