

Чек-лист «Родительский контроль»

Дата 11.09.2026 г.

Время с 10⁰⁰ до 12⁰⁰

Бамакина М.А. 5.7

Точки контроля	Замечания, предложения
Организация питания	
Наличие меню	<u>имеется</u>
Наличие контрольного блюда	<u>имеется</u>
Чистота • столов, стульев • посуды, столовых приборов • зоны раздачи готового питания • обеденного зала в целом	<u>все чисто, аккуратно. работники столовой протирают каждый стол после приема пищи</u>
Питьевой режим (наличие чистых стаканов, вода)	<u>прибора в достаточном количестве</u>
Работники столовой • опрятный внешний вид • наличие спецодежды, перчаток • вежливость	<u>работники в форме, опрятные, приветливые</u>
На перемене во время питания классов (контроль и помощь при необходимости)	
Мытье рук	<u>дети не все моют руки, все моют на рук. столе и контролируют.</u>
Поведение детей на раздаче	<u>на раздаче дети стоят в очереди, не мешают.</u>
Присутствие сопровождающего учителя на выдаче	<u>—</u>
Контроль заявки на питание (карты, контрольный монитор)	<u>—</u>
Присутствие классного руководителя	<u>присутствует</u>
Поведение классов во время приема пищи	<u>дети едят в опр. зоне.</u>
Уборка столов классами после приема пищи	<u>кл. руководители контролируют, что дети и сами все убирают со стола.</u>
Замечание по работе буфета (после организованного)	<u>не замечено, т.к. буфет с 12³⁰.</u>
Внешний вид обучающихся (деловой стиль одежды, эмблемы, значки)	<u>не все дети в форме гимназистов.</u>
Бракераж (оценка качества питания)	
Внешний вид, соответствие меню, контроль выхода, контроль температурных показателей готового блюда	<u>в меню 5х классов пюре, овощи, огурцы, стр. салат. качество.</u>
Снятие пробы, отзыв о комплексе питания	<u>все очень вкусно. всем нравится, много овощей, т.к. берут его с собой.</u>
Предложения по организации школьного питания:	