

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Сельцовская средняя общеобразовательная школа им. Е.М. Мелашенко»

ЧЕК-ЛИСТ ПО ЕЖЕДНЕВНОМУ РОДИТЕЛЬСКОМУ КОНТРОЛЮ

Дата проведения проверки: 11 декабря 2013.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Председатель комиссии:

Рубц. Рубцова Г.А.

Члены комиссии: *Нелиндрова Н.А., Соболева Н.А.*

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<i>да</i>
Б) да, но без учета возрастных групп	
В) нет	
2. Вывешено ли ежедневное меню для ознакомления родителей и детей в обеденном зале?	
А) да	
Б) нет	<i>да</i>
3. Соответствует ли фактический рацион питания ежедневному меню?	
А) да	
Б) нет	<i>да</i>
4. Имеются ли сколы на столовой посуде?	
А) да	
Б) нет	
5. Оценить чистоту зала приема пищи	
А) Чисто, обеденные столы чистые	<i>нет</i>
6. Соответствует ли температура блюда в момент приема пищи?	
А) соответствует, горячее	
Б) не соответствует, блюдо холодное	<i>да</i>
7. Обеспечиваются ли условия для реализации буфетной продукции?	
А) да	
Б) нет	<i>да</i>
А) да	
8. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
А) да	
Б) нет	<i>да</i>

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Сельцовская средняя общеобразовательная школа им. Е.М. Мелашенко»

ЧЕК-ЛИСТ ПО ЕЖЕДНЕВНОМУ РОДИТЕЛЬСКОМУ КОНТРОЛЮ

Дата проведения проверки: 11.12.2022

Инициативная группа, проводившая проверку:

Председатель комиссии:

Рубц. Рубцова Г.А.

Члены комиссии:

1. Клокова Лариса Степановна: мама ученика 5-б класса
2. Курдюк Павел Александрович: классный руководитель 5-б класса
3. Мухоморова С.Ю. - отв. за орган. гор. питания

	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 для ознакомления родителей и детей в обеденном зале?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Соответствует ли фактический рацион питания ежедневному меню?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	Имеются ли сколы на столовой посуде?	
	А) да	
	Б) нет	нет
5.	Оценить чистоту зала приема пищи	
	А) Чисто, обеденные столы чистые	чисто
6.	Соответствует ли температура блюда в момент приема пищи?	
	А) соответствует, горячее	соответствует
	Б) не соответствует, блюдо холодное	
7.	Обеспечиваются ли условия для реализации буфетной продукции?	
	А) да	да
	Б) нет	
	А) да	
8.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	