

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

ЧЕК-ЛИСТ ПО ЕЖЕДНЕВНОМУ РОДИТЕЛЬСКОМУ КОНТРОЛЮ

Дата проведения проверки: 23 сентября 2024г

Инициативная группа, проводившая проверку:

Председатель комиссии: Рубцова Рубцова Г.А.

Члены комиссии:

Классный руководитель: Меланова В.А. 3, 5 класс

Председатель родительского комитета: Гордуньва В.С.

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

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

ЧЕК-ЛИСТ ПО ЕЖЕДНЕВНОМУ РОДИТЕЛЬСКОМУ КОНТРОЛЮ

Дата проведения проверки: Курдюмова О.А. 25.09.2021

Инициативная группа, проводившая проверку:

Председатель комиссии: Рубцова - Рубцова Г.А.

Члены комиссии:

Курдюмова Ольга Александровна - родитель ученика 7Б класса
Михайлова Светлана Юрьевна - кл. руководитель 9а класса

	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	
2	Вывешено ли ежедневное меню для ознакомления родителей и детей в обеденном зале?	
	А) да	+
	Б) нет	
3	Соответствует ли фактический рацион питания ежедневному меню?	
	А) да	+
	Б) нет	
4.	Имеются ли сколы на столовой посуде?	
	А) да	
	Б) 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	+
	Б) не соответствует, блюдо холодное	
7.	Обеспечиваются ли условия для реализации буфетной продукции?	
	А) да	+
	Б) нет	
	А) да	
8.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	+
	Б) нет	