

Оценочный лист родительского контроля за организацией горячего питания в МКОУ СОШ с.Холуй № _____

Дата проведения проверки: _____

Время проведения проверки: _____

Родительские представители обучающихся: _____

Представитель МКОУ СОШ с.Холуй: _____

В ходе проверки выявлено:

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	<p>Имеется ли в организации меню.</p> <p>А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации</p> <p>Б) нет, но без учета возрастных групп.</p> <p>В) нет</p>	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
2	<p>Вывешено ли информационное меню для ознакомления родителей и детей?</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет</p>	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
3	<p>Навешено ли ежедневное меню для ознакомления родителей и детей?</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет</p>	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
4	<p>В меню отсутствуют поправки</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет</p>	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
5	<p>В меню отсутствуют дополнительные блюда?</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет</p>	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
6	<p>Соответствует ли регламентированное санитарным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет</p>	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
7	<p>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет</p>	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
8	<p>От всех ли партий изготовленных блюд снимается бракераж?</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет</p>	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
9	<p>Выявлялся ли факт недопуска с реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (в период не менее месяца).</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет</p>	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
10	<p>Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, аллергия), работники в перчатках, масках, шапочках</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет</p>	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
11	<p>Проводится ли уборка после каждого приема пищи?</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет</p>	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
12	<p>Качественно ли была проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет</p>	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет

комиссии и родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приёма пищи

Чек-лист : контроль приема пищи обучающихся в образовательном учреждении

Дата проведения контроля:

Родители (законные представители) обучающихся:

№п.п.	Вопрос	Основание	Да/нет
1	Выдача готовой продукции осуществляется после снятия пробы бракеражной комиссией	Пункты 2.1, 2.3.СанПин 2.3/2.4. 3590-20	
2	Привозное питание разогрето в соответствии с требованиями: -разогретье блюда должны быть реализованы при температуре не ниже 60 градусов	Пункт 7.10. разогрев и раздача готовых блюд ГОСТ 33688-2015 международный стандарт нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании	
3	Масса порции детей по возрастуб	Приложение 9 таблица 1 СанПин 2.3/2.4. 3590-20	
	-3-7 лет 150-200		
	-7-11 лет 150-200		
	-12 лет и старше 200-250		
4	Привитие культурно-гигиенических навыков , в т.ч. культура обслуживания обучающихся	Программа производственного контроля	
5	Наличие пищевых отходов после приема пищи (объем и вид пищевых отходов, причины наличия отходов)		
6	Проведение анкетирования: -для учащихся школьников -родителей обучающихся		
7	Удовлетворенность качеством готовых блюд (по результатам анкетирования) -для учащихся школьников -родителей обучающихся		