

Оценочный лист родительского контроля за организацией горячего питания в МКОУСОШ с.Холуй № 41

Дата проведения проверки 20.02.2015

Время проведения проверки 10.00

Родители/законные представители обучающихся

Михайлов Николай Николаевич

Представитель МКОУСОШ с.Холуй

Куркина Е.В.

В ходе проверки выявлено

№ п.п	Вопрос	Ответ
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	да
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	да
3	Вывешено ли ежедневное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	да
4	В меню отсутствуют полуфабрикаты А) да Б) нет	да
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда? А) да Б) нет	да
6	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет	да
7	Есть ли в организации группа ответственности по работе бракеражной комиссии? А) да Б) нет	да
8	От всех ли партий при отоваривании блюд снимается бракераж? А) да Б) нет	да
9	Выявлялись ли факты нарушения реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за период не менее месяца? А) да Б) нет	нет
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, аллергия) работников в перчатках, масках, халатах, шапочках А) да Б) нет	да
11	Проводились ли уборки после каждого приема пищи? А) да Б) нет	да
12	Качественно ли были проведены уборки помещений для приема пищи на момент работы комиссии? А) да Б) нет	да

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

Чек-лист : контроль приема пищи обучающихся в образовательном учреждении

Дата проведения контроля: 2023.03.29

Родители (законные представители) обучающихся: *Григорьев В.А.*

№п.п.	Вопрос	Основание	Дал/нет
1	Выдача готовой продукции осуществляется после снятия пробы бракеражной комиссией	Пункты 2.1, 2.3.СанПин 2.3/2.4. 3590-20	Да
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	Да
3	Масса порции детей по возрастуб	Приложение 9 таблица 1 СанПин 2.3/2.4. 3590-20	Да
	-3-7 лет 150-200		Да
	-7-11 лет 150-200		Да
	-12 лет и старше 200-250		Да
4	Привитие культурно-гигиенических навыков , в т.ч. культура обслуживания обучающихся	Программа производственного контроля	Да
5	Наличие пищевых отходов после приема пищи (объем и вид пищевых отходов, причины наличия отходов)		Да
6	Проведение анкетирования: -для учащихся школьников -родителей обучающихся		Да
7	Удовлетворенность качеством готовых блюд (по результатам анкетирования) -для учащихся школьников -родителей обучающихся		Да