

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

Дата проведения проверки 10.02.2023

Время проведения проверки 10.00

Родители (законные представители) обучающихся _____

Варварова Е.А.

Представитель МКОУ СОШ с.Холуй _____

В ходе проверки выявлено:

№	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	<input checked="" type="checkbox"/>
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? а) да б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
3	Вывешено ли ежедневное меню для ознакомления родителей и детей? а) да б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
4	В меню отсутствуют повторы? а) да б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда? а) да б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации а) да б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? а) да б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? а) да б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
9	Выявились ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? а) да б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии, работники питания в масках, перчатках, халатах, шапочках) а) да б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? а) да б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
12	Качественно ли была проведена уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии? а) да б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>

**Приложение 16 к Положению об организации контроля качества питания
в муниципальных общеобразовательных и дошкольных
образовательных учреждениях, подведомственных
Отделу образования администрации Южского муниципального района**

Чек -лист : контроль приема пищи обучающихся в образовательном учреждении_
Дата проведения контроля 9 Января 2013г.
Родители (законные представители) обучающихся Кайкишева. В.Н.

№	Вопрос	Основание	да/нет
1	Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссии	Пункты 2.1., 2.3. СанПин 2.3./2.4.3590-20	
2	Привозное питание разогрето в соответствии с требованиями: -разогретые блюда должны быть реализованы при температуре не ниже 60 С	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 порций детей по возрасту: - 3-7 лет 150-200 - 7-11лет 150-200 - 12лет и старше 200-250	Приложение 9 таблица 1 СанПин 2.3./2.4.3590-20	✓
4	Привитие культурно- гигиенических навыков в т.ч. культура обслуживания обучающихся	Программа производственного контроля ОУ	
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		✓