

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

Дата проведения проверки _____

Время проведения проверки _____

Родители (законные представители) обучающихся _____

Представитель МКОУСОШ с.Холуй _____

В ходе проверки выявлено

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	<p>Настоят ли в организации меню</p> <p>А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации</p> <p>Б) да, но без учета возрастных групп</p> <p>В) нет</p>	
2	<p>Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет</p>	
3	<p>Вывешено ли ежедневное меню для ознакомления родителей и детей?</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет</p>	
4	<p>В меню отсутствуют повторы.</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет</p>	
5	<p>В меню есть «сухая» вырешенные блюда?</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет</p>	
6	<p>Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации.</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет</p>	
7	<p>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет</p>	
8	<p>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет</p>	x
9	<p>Выявлены ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии - за период не менее месяца?</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет</p>	x
10	<p>Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, аллергия), работники в перчатках, масках, халатах, шапочках.</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет</p>	x
11	<p>Проводится ли уборка после каждого приема пищи?</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет</p>	x
12	<p>Качественно ли была проведена уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии?</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет</p>	x

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		✓