

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

Дата проведения проверки: 30.06.2014 г.

Время проведения проверки: 10.00

Имя фамилия представителя:

Подпись: Иванов И.И.

Представитель МКОУСОШ с.Холуй:

Подпись: _____

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	<p>Настоять 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>	Да
2	<p>Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет</p>	Да
3	<p>Вывешено ли ежедневное меню для ознакомления родителей и детей?</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет</p>	Да
4	<p>В меню отсутствует докторь</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет</p>	Да
5	<p>В меню отсутствует запрещенные блюда?</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет</p>	Да
6	<p>Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет</p>	Да
7	<p>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бригадной комиссии?</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет</p>	Да
8	<p>От всех ли партий приобретенных блюд снимается бракераж?</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет</p>	Да
9	<p>Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов на результаты работы бригадной комиссии за период не менее месяца?</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет</p>	Да
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>	Да
11	<p>Проводится ли уборка после каждого приема пищи?</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет</p>	Да
12	<p>Качественно ли была проведена уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии?</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет</p>	Да

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

Чек-лист : контроль приема пищи обучающихся в образовательном учреждении

Дата проведения контроля: 23.02.2024

Родители (законные представители) обучающихся: *Тарасов Павел*
Ирина Викторовна

№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	Да
2	Привозное питание разогрето в соответствии с требованиями: -разогретые 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