

## Оценочный лист родительского контроля за организацией горячего питания в МКОУСОШ с.Холуй № \_\_\_\_\_

Дата проведения проверки: 21.04.2022

Время проведения проверки: \_\_\_\_\_

Родители/законные представители обучающихся: Александров Александр Александрович

Представитель МКОУСОШ с.Холуй: \_\_\_\_\_

В ходе проверки выявлено: \_\_\_\_\_

№ п.п.	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню: А) да, для всех возрастных групп в режиме функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	Да <input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
2	Вывешены ли меню для ознакомления родителей и детей: А) да Б) нет	Да <input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
3	Вывешены ли ежедневное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	Да <input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
4	В меню отсутствуют повторы. А) да Б) нет	Да <input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда? А) да Б) нет	Да <input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
6	Соответствует ли регламентированное ценовое меню количеству приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет	Да <input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии. А) да Б) нет	Да <input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
8	От всех ли партий приготовленных блюд отбирается бракераж? А) да Б) нет	Да <input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
9	Выявлены ли факты недозука к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца) А) да Б) нет	Да <input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, аллергия, работающие в перчатках, масках, шапках, плащонках) А) да Б) нет	Да <input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
11	Проводится ли уборка после каждого приема пищи? А) да Б) нет	Да <input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
12	Качественно ли была проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? А) да Б) нет	Да <input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет

комиссии и родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приема 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	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 возрасту6	Приложение 9 таблица 1 СанПин 2.3/2.4. 3590-20	
	-3-7 лет 150-200		
	-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	
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