

**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 11.06.2011
 Родители (законные представители) обучающихся 11.06.2011

№	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		

**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:

№	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	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? а) да б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню для ознакомления родителей и детей? а) да б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы? а) да б) нет	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда? а) да б) нет	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации а) да б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? а) да б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? а) да б) нет	
9	Выявились ли факты недопуска к реализации блюд и продуктового результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? а) да б) нет	
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	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? а) да б) нет	
12	Качественно ли была проведена уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии? а) да б) нет	