

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

И.О.Фамилия, имя, отчество: Сидорова Елена
 Адрес: Медведево Ширинский район
 Контактный телефон: 4992221019

№	Вопрос	Да/нет
	Существует ли в организации меню: А) для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) для отдельных возрастных групп Ответ:	Да/нет Да
1	Вывешено ли информационное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	Да/нет Да
2	Вывешено ли ежедневное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	Да/нет Да
3	В меню отсутствуют повторы А) да Б) нет	Да/нет Да
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда? А) да Б) нет	Да/нет Да
5	Соответствует ли составу, составлению, количеству, времени приема режиму функционирования организации? А) да Б) нет	Да/нет Да
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	Да/нет Да
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет	Да/нет Да
8	Выявлялись ли факты недозуева и реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за период не менее месяца? А) да Б) нет	Да/нет Да
9	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, аллергия, работа органов зрения, маски, халаты, перчатки) А) да Б) нет	Да/нет Да
10	Проводится ли уборка после каждого приема пищи? А) да Б) нет	Да/нет Да
11	Качественно ли была проведена уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии? А) да Б) нет	Да/нет Да

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	
2	Привозное питание разогрето в соответствии с требованиями: -разоженные 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	нет
3	Масса порции детей по возрасту	Приложение 9 таблица 1 СанПин 2.3/2.4. 3590-20	
	-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