

**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 | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по 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 | |

**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 26.11.2014 г.
Родители (законные представители) обучающихся Д.Р. - В. В.

№	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		