

Оценочный лист родительского контроля за организацией горячего питания в МКОУ СОШ с.Холуй № \_\_\_\_\_

Дата проведения проверки 30.01.25

Время проведения проверки 9:00

Родители (законные представители) обучающегося Макарова ОА

Представитель МКОУ СОШ с.Холуй Врумина Е.Т

В ходе проверки выявлено:

П.п.	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	да
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	а
3	Вывешено ли ежедневное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	а
4	В меню отсутствуют повторы? А) да Б) нет	а
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда? А) да Б) нет	а
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет	а
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	а
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет	а
9	Выявились ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не меняя месяца)? А) да Б) нет	б
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, аллергии), работники в перчатках, масках, халатах, шапочках А) да Б) нет	а
11	Проводится ли уборка после каждого приема пищи? А) да Б) нет	а
12	Качественно ли была проведена уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии? А) да Б) нет	а

Чек-лист: контроль приема пищи обучающихся в образовательном учреждении

Дата проведения контроля:

Родители (законные представители):

№п.п.	Вопрос	Основание	Да/нет
1	Выдача готовой продукции осуществляется после снятия пробы бракеражной комиссии	Пункты 21., 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	
3	Масса порции по возрасту:	Приложение 9 Таблица 1 СанПин 2.3./2.4. 3590-20	да
	-3-7 лет 150-220		да
	-7-11 лет 150-200		
	-12 лет и старше 200-250		
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 обучающихся -родителей обучающихся		да
7	Удовлетворённость качеством готовых блюд (по результатам анкетирования) -для обучающихся -родителей обучающихся		да