

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

Дата проведения проверки 15.01.25

Время проведения проверки 9-20

Родители (законные представители) обучающихся Брызгалова Л.В.

Представитель МКОУ СОШ с.Холуй Крушина Е.Г.

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	Да
3	Вывешено ли ежедневное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	Да
4	В меню отсутствуют повторы: А) да Б) нет	Да
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда? А) да Б) нет	Да
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации: А) да Б) нет	Да
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	Да
9	Выявились ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца) А) да Б) нет	Нет
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	Да
11	Проводится ли уборка после каждого приема пищи? А) да Б) нет	Да
12	Качественно ли была проведена уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии? А) да Б) нет	Да

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 комиссии	Пункты 2.1, 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 детей по возрастуб	Приложение 9 таблица 1 СанПин 2.3/2.4. 3590-20	Да
	-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		+