

комиссии и родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приёма 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 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	
	-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)		есть
6	Проведение анкетирования: -для учащихся школьников -родителей обучающихся		да
7	Удовлетворенность качеством готовых блюд (по результатам анкетирования) -для учащихся школьников -родителей обучающихся		-

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

Дата проведения проверки 5 марта

Время проведения проверки 10.00

Родители (законные представители) обучающихся Матвеев Н.В.

Представитель МКОУ СОШ с.Холуй Кружкова 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	А
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 менее 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	Б
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