

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

Дата проведения проверки 21.06.2022г.

Время проведения проверки _____

Родители (законные представители)
обучающихся _____

Представитель МКОУ СОШ с.Холуй _____

В ходе проверки выявлено:

№ п.п.	Вопрос	Далее
1	Несется 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 информационное 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 информационное меню количеству 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 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, аллергия) работников в перчатках, масках, халатах, шапочках А) да Б) нет	☒
11	Проводится ли уборка после каждого приема пищи? А) да Б) нет	☒
12	Известно ли всем персоналу о уборке помещений для приема пищи на момент работы комиссии? А) да Б) нет	☒

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	да
3	Масса порции детей по возрасту	Приложение 9 таблица 1 СанПин 2.3/2.4. 3590-20	
	-3-7 лет 150-200		
	-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	
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