

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 _____

№ п/п	Вопрос	Далее
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 циклическое 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 заграничные блюда? А) да Б) нет	
6	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании с первого декабря 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, аллергия), работники в перчатках, масках, халатах, шапочках А) да Б) нет	
11	Проводится ли уборка 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	

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 комиссией	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 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 возрасту6	Приложение 9 таблица 1 СанПин 2.3/2.4. 3590-20	
	-3-7 лет 150-200		
	-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	
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		