

Форма оценочного листа для родительского контроля питания

Дата проведения проверки: «21» 09 2023

Инициативная группа, проводившая проверку:

Чирба Е.П., Соколчук А.Н., Маншина А.В., Фурсаков О.

	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	
2	Представлено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	✓
	А) да	
	Б) нет	
3	Представлено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓
	А) да	
	Б) нет	
4	Имеются ли в меню повторы блюд в смежные дни?	✓
	А) нет	
	Б) да	
5	Имеются ли в меню запрещенные блюда и продукты?	✓
	А) нет, не имеются по всем дням	
	Б) да, имеются	
6	Соответствует ли количество приемов пищи по циклическому меню режиму работы организаций?	✓
	А) да	
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓
	А) да	
	Б) нет	
8	Из всех ли приготовленных блюд снимается бракераж?	✓
	А) да	
	Б) нет	
9	Были ли факты недопуска к реализации блюд бракеражной комиссией (за период не менее месяца)?	✓
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓
	А) нет (таких учащихся нет)	
	Б) да	
11	Проводится ли уборка помещений столовой после каждого приема пищи?	✓
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений столовой для приема пищи на момент работы комиссии?	✓
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях столовой для приема пищи синантропные насекомые, тараканы, грызуны и следы их жизнедеятельности?	✓
	А) нет	
	Б) да	
14	Ведется ли журнал учета по дератизации и дезинсекции помещений столовой?	✓
	А) да	
	Б) нет	
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены перед приемом пищи?	✓
	А) да	
	Б) нет	
16	Были ли случаи исключения или замены блюд из утвержденного меню?	

	A) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	
18	Соответствуют ли вкусовые качества блюд нормам органолептических показателей?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
19	Имеется ли в столовой для очищения воздуха от вирусов, бактерий, микробов и аллергенов бактерицидный рециркулятор?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
20	Осуществляется ли контроль температурного режима блюд при раздаче?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	

Проверка проведена с участием членов комиссии по общественному контролю за организацией и качеством горячего питания учащихся.

В ходе проверки выявлено:

Горячая приготовленная пища поддается вкусовым качествам блюда ощущаются переборщением специй, соли и сахара, что не соответствует температурному режиму.

Члены комиссии:

Смирнов

подпись

Чурба ЕП

расшифровка подписи

Соколицкий

расшифровка подписи

Рудченко ЕВ

расшифровка подписи

Балакина

подпись

Балакина АВ

расшифровка подписи

подпись

расшифровка подписи