

**Родительский контроль за организацией горячего питания детей Сосновской ООШ,
филиала МАОУ «Новозаимской СОШ».**

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 01.12.2013

Состав группы, проводившей проверку (ФИО):

1. Наталья Александровна Р.
2. Светлана Андреевна А.
3. Наталья Викторовна П.
4. Анна Алексеевна В.
5. Ирина Александровна Л.
6. _____

№	Вопрос	Да/Нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	Да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	Да
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	Да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да	Да
	Б) нет	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	Да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	Да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	Да
	Б) нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	Да
	Б) нет	
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	Да
	Б) нет	Нет
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	—
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	Да

	Б) нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
<i>Да</i>	А) да	
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
<i>нет</i>	Б) нет	
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
<i>Да</i>	А) да	
	Б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
<i>нет</i>	Б) нет	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд их меню?	
	А) да	
<i>нет</i>	Б) нет	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
<i>нет</i>	Б) нет	

Замечания:

Нет

Подпись

И.А.Р.
С.А.А.
Крестьян С.В.
Москвина И.А.
Вузмакова А.А.

СПРАВКА

по итогам проверки Управляющим Советом
качества приготовления горячего школьного питания.

Цель: оценить качество приготовления горячего школьного питания в Сосновской ООШ, филиала «Новозаимской СОШ».

Состав комиссии: 1. Наталья Александровна Р.
2. Ветислава Андреевна А.
3. Татьяна Викторовна К.
4. Арина Алексеевна П.
5. Ирина Александровна П.
6. _____

Что оценивается:

1. Наличие меню в столовой на видном месте.
2. Соответствие меню фактическому питанию учащихся.
3. Качество приготовленных блюд.

Заключение комиссии:

- 1 пункт: имеется (меню имеется/не имеется).
2 пункт: соответствует (соответствует/ не соответствует).
3 пункт:

«хорошо»	«удовлетворительно»	«плохо»	Комментарий к оценке качества приготовленных блюд
✓			

Подпись

[Подпись], И.А.Р.
[Подпись], С.А.А.
[Подпись], Крестьянова А.В.
[Подпись], Мясникова И.А.
[Подпись], Вузмакова А.А.

Дата: 01.12.2023