

**Родительский контроль за организацией горячего питания обучающихся
Старозаимской ООШ, филиала МАОУ «Новозаимской СОШ»**

Оценочный лист

Дата проведения проверки 23.09.2022

Состав группы. Проводившей проверку (ФИО, подпись) Решетникова С. П.

Музыкашанова К. Мухоморова И. И.

	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	<input checked="" type="checkbox"/>
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
4	В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	<input checked="" type="checkbox"/>
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	<input checked="" type="checkbox"/>
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) нет Б) да	<input checked="" type="checkbox"/>
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? А) да	<input checked="" type="checkbox"/>

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	✓
	Б) да	

**Справка по итогам проверки
родительского контроля**

качества приготовления горячего питания

Цель: оценить качество горячего школьного питания в Старозаимской ООШ, филиале
МАОУ «Новозаимская СОШ»

Состав

комиссии: директор филиала Решина СГ
Музыкашанова К
Тимова И.И.

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: Решина СГ
Музыкашанова К
Тимова И.И.

Решина СГ
Музыкашанова К
Тимова И.И.

Дата 23.09.2022