

Чек лист родительского контроля за организацией горячего питания для обучающихся 1-4 классов в МБОУ СОШ №3

Дата проверки: 05.03.2021

Инициативная группа, проводившая проверку: Молодой В.Н.

Курьяченко Светлана Владимировна

|    | Вопрос  | Да/нет |
|----|---|--------|
| 1  | Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?   |        |
|    | А) да, для всех возрастных групп и режимов работы школы   | да     |
|    | Б) да, но без учета возрастных групп  |        |
|    | В) нет  |        |
| 2  | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и обучающихся ?   |        |
|    | А) да   | да     |
|    | Б) нет  |        |
| 3  | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и обучающихся месте ?  |        |
|    | А) да   | да     |
|    | Б) нет  |        |
| 4. | В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?  |        |
|    | А) да, по всем дням   | да     |
|    | Б) нет, имеются повторы в смежные дни   |        |
| 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?  |        |
|    | А) да, по всем дням   | да     |
|    | Б) нет, имеются повторы в смежные дни   |        |
| 6. | Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?                                     |        |
|    | А) да   | да     |
|    | Б) нет  |        |
| 7. | Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?  |        |
|    | А) да   | да     |
|    | Б) нет  |        |
| 8  | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?                                     |        |
|    | А) да   | да     |
|    | Б) нет  |        |
| 9  | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? |        |
|    | А) нет  | нет    |
|    | Б) да   |        |

|    |   |     |
|----|---|-----|
| 10 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?      |     |
|    | А) да   |     |
|    | Б) нет  | нет |
| 11 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?   | да  |
|    | А) да   |     |
|    | Б) нет  |     |
| 12 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?                                      | да  |
|    | А) да   |     |
|    | Б) нет  |     |
| 13 | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?                           | нет |
|    | А) нет  |     |
|    | Б) да   |     |
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)? | да  |
|    | А) да   |     |
|    | Б) нет  |     |
| 15 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?  | нет |
|    | А) нет  |     |
|    | Б) да   |     |
| 16 | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд из меню ?    | нет |
|    | А) нет  |     |
|    | Б) да   |     |
| 17 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?   | нет |
|    | А) нет  |     |
|    | Б) да   |     |

Рекомендации по улучшению организации горячего питания обучающихся 1-4 классов:

---



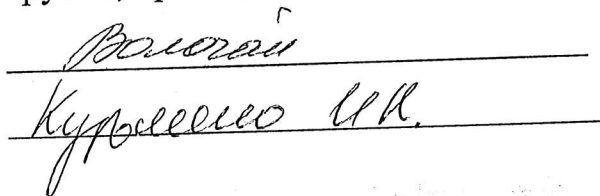
---



---

Подписи инициативная группа, проводившая проверку:



 Куряченко И.В.