

Оценочный лист
контроля организации питания в школьной столовой
родительской общественностью

« 12 » сентября 20 25 г

Комиссия родительского контроля, проводившая проверку:

родитель 10 класса Мурова Н. С.

	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, 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 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) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	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?	
	А) да	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 детьми правил личной гигиены?	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 отдельных блюд из меню?	нет
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
	А) нет	
	Б) да	

18. Какие условия созданы для мытья рук

теплая вода, мыло, бумажные полотенца

19. Имеется ли контрольное блюдо и соответствует ли оно утвержденному меню на текущий день

да

20. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников столовой.

одежда в напоях, чистая

21. Санитарно – техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды.

в хорошем состоянии, мебель и посуда чистые

22. Наличие сопровождающих документов на поступающие продукты питания, подтверждающие качество и безопасность.

Каждая партия прод-в имеет сопров. документ

23. Внешний вид, запах, вкусовые качества блюд.

Внешний вид аккуратный, аппетитный. Вкусовые качества соответствуют рецептурным требованиям. Запахи приятные, без посторонних примесей. Соусы, маринады, соусы, заправки, гарниры, соленья, консервы, приправы, молоко и слив. масл.

24. Результаты наблюдения за приёмом пищи детьми.

Дети питаются согласно графику. Нет фактов приема пищи детьми.

25. Общее впечатление, замечания, предложения.

Замечаний нет, качество продукции, состояние кухни отличное.

Подписи членов комиссии родительского контроля:

И.И. Иванова И.С.