

Оценочный лист
контроля организации питания в школьной столовой
родительской общественностью

« 10 » сентября 20__ г.

Комиссия родительского контроля, проводившая проверку:

Качественник Наталья Михайловна
Завьялова Анна Александровна

	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	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	✓
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓
	А) да	
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	✓
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	✓
	А) да	
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓
	А) 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	
	Б) да	
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	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓
	А) да	

	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	

18. Какие условия созданы для мытья рук.

созданы все условия: раковина, горячая вода, мыло, салфетки

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

имеется

20. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников столовой.

имеется

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

зал соответствует санитарно-техническим нормам, в нормальном состоянии.

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

имеется

23. Внешний вид, запах, вкусовые качества блюд.

салат витаминный, суп, каша гречневая, каша с мясом, хлеб пшеничный, хлеб ржаной

24. Результаты наблюдения за приёмом пищи детьми.

дети все едят.

25. Общее впечатление, замечания, предложения.

нет предложений

Подписи членов комиссии родительского контроля:

Колесникова Наталья Михайловна *Завьялова Анна Александровна*