

**Оценочный лист
контроля организации питания в школьной столовой
родительской общественностью**

« 16 » сентября 20 25 г

Комиссия родительского контроля, проводившая проверку:

Полета О.А.

Михайлюков Н.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	
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.

одноразовые полотенца, имеется теплая вода, мыло,

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.

Имеется

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

Имеется

23. Внешний вид, запах, вкусовые качества блюд.

Все соответствует нормам.

24. Результаты наблюдения за приемом пищи детьми.

Все дети питаются

25. Общее впечатление, замечания, предложения.

Все замечательно, все соответствует нормам

Подписи членов комиссии родительского контроля:

Жукова В. А.

Михайлов Н. А.

Жукова В. А.