

28.11.23 ~ 10.20 Бимбова К.А.

Критерии по которым проводится родительский контроль школьной столовой	Соответствует	Не соответствует
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	+	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала: -состояние обеденной мебели -столовой посуды -наличие салфеток	+	
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	+	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	+	
Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	+	
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд	+	

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 28.11.23

Инициативная группа, проводившая проверку: Блинова К.А.

	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	да +
	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?	
	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	