

Приложение № 07
к Положению «О создании комиссии по контролю качества
горячего питания обучающихся с участием родителей»

Форма

Оценочный лист
комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся
МАОУ «Боровинская СОШ»

Дата проведения проверки: _____

Состав комиссии по родительскому контролю за организацией питания учащихся, проводившей проверку:

- | | |
|----------|-----------|
| 1. _____ | 6. _____ |
| 2. _____ | 7. _____ |
| 3. _____ | 8. _____ |
| 4. _____ | 9. _____ |
| 5. _____ | 10. _____ |

№	Вопрос	Вариант ответа (отметить нужное)
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 бракеражной комиссии, локальный нормативный акт, регулирующий порядок 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) да	
	Б) нет	
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) да	
	Б) нет	
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) да	
	Б) нет	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
18.	Своевременно ли осуществляется реализация блюд и продукции основного, дополнительного меню, накрытие столов?	
	А) да	
	Б) нет	
19.	Полностью ли учащиеся потребляют блюда и продукцию основного, дополнительного меню?	
	А) да, не востребованных блюд (продукции) не остается или их количество незначительно	
	Б) примерно половина блюд (продукции) остается не востребованной	
	В) все блюда (продукция) остаются не востребованными	
20.	Удовлетворены ли члены комиссии качеством блюд и продукции меню? (в случае приобретения членами комиссии блюд и продукции меню)	
	А) да	
	Б) нет	
21.	Соответствует ли установленным требованиям температура и вес блюд, продукции меню? (в случае проведения членами комиссии соответствующего контроля)	
	А) да	
	Б) нет	
22.	Удовлетворены ли дети ассортиментом и качеством потребляемых блюд?	

	(в случае проведения членами комиссии соответствующего опроса детей)	
	А) да	
	Б) нет	
Примечания (дополнительная информация)		

Подписи членов комиссии: _____ / _____
_____ / _____