

Оценочный лист

комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся  
в Лебедевской СОШ, филиале МАОУ «Боровинская СОШ»

Дата проведения проверки: 22.01.2024

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

1. Винник О. Ю.

2. Валкова А. В.

3.

№	Вопрос	Вариант ответа (отметить нужное)
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 бракеражной комиссии, локальный нормативный акт, регулирующий порядок работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8.	Своевременно ли заполняется журнал бракеража?	
	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) да	
	Б) нет	нет
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) да	
	Б) нет	нет
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	нет
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	нет
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	нет
18.	Имеются ли у сотрудников пищеблока медицинские книжки?	
	А) да	да
	Б) нет	
19.	Пройдено ли сотрудниками гигиеническое обучение?	
	А) да	да
	Б) нет	
20.	Ведется ли на пищеблоке журнал здоровья?	
	А) да	да
	Б) нет	
21.	Обеспечивается ли на пищеблоке хранение суточных проб?	
	А) да	да
	Б) нет	
22.	Оценка санитарного состояния пищеблока	удовлетворительно
23.	Оценка санитарного состояния складских помещений	удовлетворительно
24.	Оценка санитарного состояния складских обеденного зала	удовлетворительно

Замечания: Отсутствует меню на отделе  
исправлено в ходе проверки

Подписи членов комиссии: Виниф / Винифик О.Ю.  
Альвац / А.В.Валков