

Форма оценочного листа

для родительского контроля за организацией школьного питания
МБОУ «СОШ № 22 им. Героя РФ Н.Ф.Гаврилова» г. Чебоксары

Дата проведения проверки: 06.10.2013

Состав комиссии по родительскому контролю:

родитель 5А класса Гадакова Н.В.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<i>да</i>
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	<i>да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	<i>да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	

	A) нет	нет
	Б) да	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	A) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	A) да	нет
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	A) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	A) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	A) нет	да
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	A) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	A) нет	нет
	Б) да	
18.	Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)	да
19.	Наличие у сотрудников масок и перчаток	да
20.	Имеется ли график приема пищи для обучающихся	да
21.	Созданы ли условия для соблюдения детьми личной гигиены?	да
22.	Присутствуют ли продукты, которые не допускаются при организации шк. питания	нет

Выводы и предложения: В школе горячее питание организовано
хорошо. Обеденный зал чистой, уютной.
Сотни передают с учреждением еда попробовали
блюда не лично. Технология кормления блюд
соответствуют. Зашепченной я не видел
06.10.2023