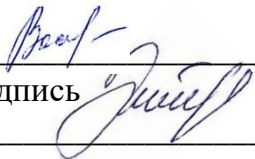


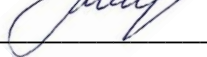
**Чек-лист родительского контроля
организации горячего питания в
МАОУ «СОШ р. п. Красный Октябрь».**

16.09.2024

№	Проверяемые вопросы	Ответ («да» или «нет»)	Примечание
1	Имеется ли меню для всех возрастных групп?	да	
2	Соответствует ли готовая продукция заявленному меню	да	
3	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	да	
4	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	да	
5	В меню отсутствуют повторы блюд?	да	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	да	
7	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да	
8	Соответствует ли норме вес контрольной порции	да	
9	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи	нет	
10	Проводится ли уборка обеденного зала после каждого приема пищи?	да	
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	да	
12	Выявились ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	нет	

Предложения:


Подпись /Востриков А. С./
ФИО


Подпись /Жох Я. В./
ФИО

Ответственный за горячее питание


Подпись

/Седакова Н. Б. /

Чек-лист
Родительский контроль по оценке обеспечения качественным горячим питанием обучающихся в общеобразовательной организации
Наименование общеобразовательной организации

Муниципалитет _____ Гагаринский район _____

Наименование организации МАОУ «СОШ р. п. Красный Октябрь»

Дата проведения родительского контроля 23.09.2024г.

Оценка меню

Примерное цикличное меню размещено в зале для ознакомления родителей и детей

В примерном цикличном меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни

Ежедневное меню размещено в зале для ознакомления родителей и детей

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты

(перечень запрещенных блюд и продуктов содержится в приложении №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

Проводится ли уборка помещения после каждого приема пищи

Убирается грязная посуда

Специальным раствором протираются столы

Моются полы

Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент

начала работы комиссии

№	Проверяемые вопросы	Ответ («да» или «нет»)	Примечание
	Пол в помещении для приема пищи чистый	да	
	Стол в помещении для приема пищи чистые	да	
	В помещении для приема пищи отсутствует мусор	да	
	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	да	
	В наличии мыло	да	
	В наличии бумажное полотенце или сушилки для рук	да	
	Одежда сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, чистая, опрятная	да	
	Да, одежда сотрудников чистая, опрятная	да	
	Нет, одежда сотрудников грязная	нет	
	Чистые ли столовые приборы и столовая посуда	да	
	Столовые приборы промыты и высушены Столовая посуда перед фасовкой порций чистая, сухая	да	
	Имелись ли во время проверки факты выдачи детям остывшей пищи	нет	
	Удовлетворены ли дети качеством потребляемых блюд по результатам выборочного устного опроса	да	
	Количество не удовлетворенных питанием	0	

Общее количество опрошенных 276 человек

Особенное мнение, сформированное в ходе проведения "Родительского контроля"
(заполняется по желанию) _____


Подпись _____ /Востриков А. С./
ФИО

Подпись _____ /Жох Я. В./
ФИО

Ответственный за горячее питание _____ /Седакова Н. Б. /
Подпись

Чек-лист проведения Родительского контроля

по организации горячего питания
МАОУ «СОШ р. п. Красный Октябрь»

Дата проведения проверки: 28 сентября 2024г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Токорева В. А. - директор МАОУ «СОШ р. п. Красный Октябрь»;

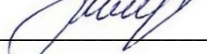
Седакова Н. Б. - ответственный за организацию питания;

Востриков А. С. - член Управляющего Совета школы, родитель; Жох Я. В. - родитель.

№ п/п	Вопрос	ДА	НЕТ
1.	Имеется ли в организации меню?	ДА	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	ДА	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	ДА	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	ДА	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	ДА	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным количеством приемов пищи режиму функционирования организации?	ДА	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	ДА	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	ДА	
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		НЕТ
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	ДА	
11.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	ДА	
12.	Обнаруживались ли в помещениях для приема		НЕТ

	пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		
13.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	ДА	
14.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		НЕТ
15.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения блюд из меню?		НЕТ
16	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		НЕТ


 Подпись _____ /Востриков А. С./
 ФИО


 Подпись _____ /Жох Я. В./
 ФИО

Ответственный за горячее питание _____ /Седакова Н. Б. /
 Подпись