

Оценочный лист
родительского контроля над организацией и качеством питания
учащихся МОУ СШ № 25 Кировского района Волгограда

Дата проведения контроля: 20.12.2023 11.30 - 11.50

Комиссия проводившая контроль

Павлунова С.В., Пацулева Н.А., Меркина Н.Н.,
Тараканова О.О.

№	Вопрос	Отметка качества
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?	
	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) да	
	Б) нет	нет
10	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	нет
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	нет
15	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	нет
16	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	нет

Выводы и предложения. на момент реализации комиссии
 в столовой комиссии выявлены 5-классов системы
 утвержденному графику. Убедились соблюдены правила
 личной гигиены. Проверены правила размещения
 блюд, качество приготовления блюд, температура
 соответствующей норме, рацион утвержденному меню.
 Проверены все столовые в учебной форме. В столовой тепло.

Председатель комиссии Светлана Железникова О.В.

Члены комиссии

Железникова О.В. Железникова О.В.
Железникова О.В. Железникова О.В.
Железникова О.В. Железникова О.В.