

Приложение № 2
к Порядку проведения мероприятий
по родительскому контролю
за организацией горячего питания

Оценочный лист

Корпус № 2

Дата проведения проверки: 26.10.22

Инициативная группа, проводившая проверку:

Дмитриева Ирина Викторовна член уч. совета
Дорева Ирина Георгиевна член уч. совета
Косицкая Екатерина Александровна, родитель
№ 84 класс
Снеговa Елена Юрьевна, заместитель директора
Читченко Александра Дмитриевна, технолог ПК.

В присутствии представителя организатора питания ↓

№	Вопрос	Да/нет
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 циклическим 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) нет	Нет
	Б) да	
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) нет	Нет
	Б) да	
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) нет	Нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	Нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	Нет
	Б) да	

Анализ качества предоставляемых блюд

- оценка органолептических показателей и степени готовности пищевой продукции:

Наименование	Оценка
Туркиз твор. с сыром со смет. соусом.	5
Салат Морской	5
Туркиз со смет. кап. с картоф. и смет. на бульоне.	5
Котлеты из говядины в соусе.	5
Рагу из овощей	5
Подливка из мяса.	5

Рекомендации : без замечаний.

Дмитриева И.О.	/	Е.О.И.Р.В.
Тореева И.Т.	/	В.С.
Волынецкая Е.В.	/	В.С.
Спехова Е.Ю.	/	Е.С.С.С.С.
Кутыгина А.Д.	/	М.С.
	/	
	/	