

Оценочный лист (родительский контроль)

Место проведения: ЦДО 510

Дата проведения проверки: 18.03.20

Инициативная группа, проводившая проверку: Лебедева Ж.В.

Вопрос

Да/нет

- 1 Имеется ли в организации меню?
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
Б) да, но без учета возрастных групп
В) нет
- 2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?
А) да
Б) нет
- 3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
А) да
Б) нет
- 4 В меню отсутствуют повторы блюд?
А) да, по всем дням
Б) нет, имеются повторы в смежные дни
- 5 В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты
А) да, по всем дням
Б) нет, имеются повторы в смежные дни
- 6 Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?
А) да
Б) нет
- 7 Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
А) да
Б) нет
- 8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?
А) 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
Б) да
- 10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
А) да
Б) нет
- 11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
А) да
Б) нет
- 12 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
А) да

- Б) нет
- 13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
- А) нет
Б) да
- 14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
- А) да
Б) нет
- 15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
- А) нет
Б) да
- 16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
- А) нет
Б) да
- 17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?
- А) нет
Б) да

наличие Положения о родительском контроле и утверждённого графика контроля (в том числе на сайте ОО)	+
наличие утверждённого двухнедельного меню на 2024 год и опубликование ежедневного меню в папке «Food» на сайте ОО;	+
- температура подачи готовых блюд в соответствии с режимом питания обучающихся;	8 термом
процент «съедаемости» готовой продукции согласно ежедневному меню.	≈ 80%

