

Оценочный лист (родительский контроль)

Место проведения: *ОСБ - 10*

Дата проведения проверки: *14.01.25*

Инициативная группа, проводившая проверку: *Михаиловы АА 119*

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 циклическим 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 утвержденного графика контроля (в том числе на сайте ОО)	+
наличие утвержденного 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;	Нормальная
процент «съедаемости» готовой продукции согласно ежедневному меню.	≈ 75%

Хорошо *