

Форма оценочного листа по питанию

Родительский контроль

Дата проведения проверки: 25.04.2024

ГБУ ОО «Школа-интернат № 5», проводившая проверку:

*Е.И. Щеголева, М.А. Андреева
М.В. Борисова, В.А. Ковалев*

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<i>да</i>
	Б) да, но без учета возрастных групп	<i>—</i>
	В) нет	<i>—</i>
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	<i>—</i>
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	<i>—</i>
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	<i>да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	<i>—</i>
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	<i>да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	<i>—</i>
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	<i>—</i>
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	<i>—</i>
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	<i>—</i>
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	<i>—</i>
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	<i>—</i>
	Б) нет	<i>нет</i>
И	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	<i>—</i>
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	<i>да</i>

	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	—

- Итого родительского контроля
1. Фактическое меню, объем порций соответствует двумерному меню, утвержденному руководителем образовательной организации.
 2. В организации нет детей, требующих индивидуальной диеты.
 3. В школе внедрена правильная система питания, достаточное количество персонала пищевого блока, персонал пищевого блока осуществляет мероприятия по обеспечению безопасности пищевого блока.
 4. У сотрудников столовой имеются медицинские книжки в актуальном состоянии.
 5. Все сотрудники соблюдают правила личной гигиены: мытье рук перед приемом пищи. Их контролирует преподаватель. Достаточное количество инвентаря: мыльницы, емкости для мытья посуды, средства для дезинфекции.
 6. В столовой созданы благоприятные условия: удобная мебель, микроклимат, безопасность персонала.
 7. Отказов от еды мало после приема пищи детьми, т.к. пища горячая, свежая, вкусная. Коэффициент готовности завтрака = 6% - это "зона риска".