

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

**Оценочный лист**

Корпус № 1

Дата проведения проверки: 26.10.22

Инициативная группа, проводившая проверку:

Дмитриева Ирина Викторовна член упр. совета  
Черева Ирина Георгиевна член упр. совета  
Ковалова Екатерина Владимировна, 7"В" класс  
родитель  
Сухов Елизавета Юрьевна, заместитель директора,

В присутствии представителя организатора питания Итсачи В Д

№	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 пицци?	
	А) нет	Нет
	Б) да	

### Анализ качества предоставляемых блюд

- оценка органолептических показателей и степени готовности пищевой продукции:

Наименование	Оценка
Салат мозаика	5
Борщ со свеклой капустой с картоф.	5
Котлета медвежья мякка	5
Рис из овощей	5
Каша из ячм.	5

Рекомендации : без замечаний.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Дмитриева И.В.	/	Е.О.П.З.
Спехова Е.Ю.	/	Е.В.Р.М.Ф.
Торева И.Г.	/	В.В.
Давыдова С.В.	/	В.В.
Кутячкин А.Д.	/	С.П.М.
_____	/	_____
_____	/	_____

