Приложение 3

Оценочный лист
комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся

Дата проведения проверки: 20 мая

Состав комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, проводившейпроверку:

1. Огородникова А.В.
2. Журавлева А.В.
3. Драчева Н.А.
4.
5.

№	Вопрос	Вариант ответа (отметить нужное)
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 бракеражной комиссии, локальный нормативный акт, регулирующийпорядок 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 блюдиз меню?**	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	**Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?**	
	А) нет	✓
	Б) да	
18	**Своевременно ли осуществляется реализация блюд и продукции основного, дополнительного меню, накрытие столов?**	
	А) да	✓
	Б) нет	
19	**Полностью ли учащиеся потребляют блюда и продукцию основного, дополнительного меню?**	
	А) да, не востребованных блюд (продукции) не остается или их количество незначительно	✓
	Б) примерно половина блюд (продукции) остается не востребованной	
	В) все блюда (продукция) остаются не востребованными	
20	**Удовлетворены ли члены комиссии качеством блюд и продукции основного, дополнительного меню? (вслучае приобретения членами комиссии блюд и продукции основного, дополнительного меню)**	
	А) да	✓
	Б) нет	
21	**Соответствует ли установленным требованиям температура и вес блюд, продукции основного, дополнительного меню? (в случае проведения членами комиссии соответствующего контроля)**	
	А) да	✓
	Б) нет	
22	**Удовлетворены ли дети ассортиментом и качеством потребляемых блюд? (в случае проведения членами комиссии соответствующего опроса детей)**	
	А) да	✓
	Б) нет	

Примечания (дополнительная информация) —

Члены комиссии:

Подгорнева Н.В. | [signature]

Журавлева А.В. | [signature]

Драчева Н.А. | [signature]