

Оценочный лист родительского контроля

Дата проведения проверки:

06.04.2022

Члены комиссии, проводившие проверку:

Чепойкина С.А., воспитатель группы продленного дня
Копышев А.В., педагог-психолог; Москина Т.А., воспитатель

№ п/п	Основные показатели	Степень соблюдения показателей Да / нет			Примечания
1	Соблюдение санитарно-технического состояния зала	да			
2	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	есть +			
3	Наличие условий соблюдения правил личной гигиены учащимися	есть +			
4	Соблюдение графика работы столовой	есть +			
5	Наличие и доступность меню	есть			
6	Наличие отклонений от утвержденного меню?	соотв +			
7	Соблюдение качества блюд:				
	Температура	соотв			
	Весовое состояние	соотв			
	Вкусовые качества	соотв			
8	Соответствие нормативам объема и вида пищевых отходов после приема пищи;	соотв			
9	Информирование родителей о здоровом питании	ко соотв			

Члены комиссии, проводившие проверку:

Чепойкина С.А. / Винауф
Копышев А.В. /
Москина Т.А. /

Оценочный лист родительского контроля

Дата проведения проверки: 06.04.2022

Инициативная группа, проводившая проверку

Чепоткин Сергей Анатольевич, родители
Ивановых 87 класс

	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	да
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	имеется
	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?	имеются
	А) да, по всем дням	замечаний
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да отсутств
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да.
	А) 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) да	

	Б) нет	нет
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) да	
	Б) нет	нет
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) да	
	Б) нет	нет
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	нет
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	нет

Закключение (оценка, замечания, предложения):

1) считаю, что внимание на 10 минут на прием пищи недостаточно!
 2) хотелось бы в закуски включить (в обед) огурцы, помидоры, горошек, кукуруза. Но сардинский рыб не имеется: в меню свекловичный, свекла обжаренная, свекла морковная.
 3) в обед отсутствуют соки, фрукты, !
 4) прошу обратить внимание на ребят (у которых другое питание) (так как ребята часто болеют) - пожелать им опять приобщиться к своему, записать свекловичное мясо на другое.
 5) суп сварен не на бульоне
 06.04.2022. Белая Белыйман С.А.