

Приложение 3
к Положению о родительском контроле
организации и качества питания обучающихся
МБОУ «Черноусовская СОШ № 19» от 19.09.2024 г.

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 16.09.2024г
Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Полубаева А.В.

№	Вопрос	Ответ
1	Имеется ли в организации меню?	✓
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	
	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	Соответствует ли фактическое меню цикличному меню?	✓
	А) да	
	Б) нет	
5	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?	✓
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	✗
6	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	✓
	А) да	
	Б) нет	
7	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓
	А) да	
	Б) нет	
8	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓
	А) да	
	Б) нет	✗
9	Соответствует ли вкус приготовленных блюд	✓
	А) да	
	Б) нет	
10	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	✓

	А) да	✓
	Б) нет	
11	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
14	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	✓
	Б) нет	
	В) состояние	
16	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) да	✓
	Б) нет	
17	Визуальное количество отходов, первых блюд?	
	< 30 %	
	30-60%	✓
	>60 %	
18	Визуальное количество отходов, вторых блюд?	
	< 30 %	
	30-61%	✓
	>60 %	
19	Визуальное количество отходов, гарниров?	
	< 30 %	
	30-62%	✓
	>60 %	
20	Визуальное количество отходов, напитков?	
	< 30 %	✓
	30-63%	
	>60 %	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Визуально требуется режимное оформление
2. Требуется забота об обеденной мебели (состояние, лацено, окраска)

ЗАМЕЧАНИЯ:

- 1) не ведётся график слива ливневой воды (устройство на месте).
- 2) отсутствуют сетки/решетки на сливах.
- 3) на входе в цеховую вентиляционную трубу требуется закрывать или перекрывать ветош фартуками стеновой без зашивки обшив. Это нарушение охраны труда.
- 4) потухшими лампочками в цеховом офисе. Жиром разбрызганном по полу.

ЖАЛОБЫ:

Дата

16.09.2016г

Подпись

Иванов Иван Иванович