

Чек-лист родительского контроля

Дата проведения проверки: 19.11.2014.

Инициативная группа, проводившая проверку: Волкова С.В.,
Аркинтова Н.Ф.; Бушкова Е.А.

Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	да
Санитарно-техническое состояние обеденного зала	да.
Состояние обеденной мебели	да.
Состояние столовой посуды	да.
Наличие салфеток	да.
Условия для соблюдения учащимися правил личной гигиены	да
Состав и состояние санитарной одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да.
Вкусовые предпочтения детей	нет.
Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей	да.

	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	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	да
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	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?	да

	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	да
	Б) да	
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	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 еды?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Васильева И. В. - ответственный за работу
 Архипова А. А. - ответственный за работу
 Кунинская Е. А. - ответственный за работу