

Название документа	Чек-лист по проведению контроля
Версия документа, дата	1
Автор, должность	Коровин Н.А. Начальник отдела по контролю за организацией и мониторингу питания ГКУ УР "ЦФЭиМО"

Чек-лист

Наименование образовательного учреждения:

Руководитель образовательного учреждения

Ответственный за организацию питания:

Проверяющий

Дата проведения проверки:

МОО СОШ №1 имени Героя Советского Союза Закира Султанова с. Малая Пурга

Гуменникова Н. В

подпись



Бессольцын И.А

подпись

Малышев Н. Я.

подпись



06.03.2024 г.

Родительский контроль					
		Результат, максимум баллов:		200	
СОБЛЮДЕНИЕ РЕГЛАМЕНТА		да +10	нет 0	Оценка	Комментарии
1	Имеется ли в организации меню	+		10	
2	Меню для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	+		10	
3	Меню учитывает все возрастные группы	+		10	
4	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей	+		10	
5	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	+		10	
6	В меню отсутствуют повторы блюд	+		10	
7	В меню имеются повторы в смежные дни	+		10	
8	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты по всем дням	+		10	
9	Соответствует ли регламентированное цикличное меню количеству приемов пищи режиму функционирования организации	+		10	
10	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	+		10	
11	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	+		10	
12	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)		+	0	
13	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)		+	0	
14	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи	+		10	
15	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	+		10	
16	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности		+	0	
17	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	+		10	
18	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	+		10	
20	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню		+	0	
21	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи		+	0	
Общая оценка за раздел				150	
Суммарный % выполнения				75%	