Протокол родительского контроля организации горячего питания.

Приложение 2
к положению

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 25.02.2025

Инициативная группа, проводившая проверку: Лисенкова С.В, Шакина О.В

	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	Да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	Да
	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?	
	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	
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	нет
	А) да	
	Б) нет	
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	нет
	А) да	
	Б) нет	да
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	да
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	нет
	А) да	
	Б) нет	да
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
	А) да	
	Б) нет	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
	А) да	
	Б) нет	
		нет

Все требования по организации питания детей выполняется; пища подается вовремя, в горячем виде, мебель имеется, кухня и обеденный зал содержатся в чистоте, по окончании приема пищи проводится влажная уборка. Блюда вкусные.

Комиссия по контролю питания приходит по работу кухни удовлетворительная.

Заведующая СП
Повар СП

Протокол родительского контроля организацией горячего питания

Приложение 2
к положению

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 29.01.25г

Инициативная группа, проводившая проверку: Лихошина С.В., Шапина О.В.

	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	
	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	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	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?	
	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 ✓	
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	таких детей нет
	А) 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.

Председатель комиссии по питанию
Ознакомлена с питанием в столовой
29.01.25г Лихонина Светлана Вадимовна

Шакина Ольга Владимировна

(Сотрудники столовой соблюдают санитарно-гигиенические требования (внешний вид) перчатки, головной убор) Нарушений нет

Протокол
родительского контроля за
организацией горячего питания.

Приложение 2
к положению

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 17.12.2024.

Инициативная группа, проводившая проверку: Макина ОВ.

	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	
	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?	Да
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	Да
	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	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	
	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	Да

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

Все требования по организации питания детей выполняется: пища подается вовремя, в горячем виде, меню имеется, кухня и обеденный зал содержится в чистоте, по окончании приема пищи проводится влажная уборка. Блюда под горячее (есть запах и вкус чаре)

Шапина О.В.

Протокол Родительского контроля за организацией горячего питания

Приложение 2
к положению

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 19.03.2025 г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Шапина О.В., Лихонина С.В.

	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	
	В)нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	да
	А) да	
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	Да
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	да
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	да
	А) да, по всем дням	
	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?	да
	А) 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)?	нет
	А) да	

	Б) нет	
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	таких нет
	А) да	
	Б) нет	
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
	А) да	
	Б) нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	да
	А) да	
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	нет
	А) да	
	Б) нет	
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
	А) да	
	Б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	нет
	А) да	
	Б) нет	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
	А) да	
	Б) нет	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
	А) да	
	Б) нет	

Вывод: Сотрудники столовой соблюдают санитарно-гигиенические требования (внешний вид) головные уборы сотрудников в зале не обязательно. Пища соответствует меню, температурный режим не нарушен, вкусно.

Шакина О.В.

Тихонина С.В.

19.03.2025г