

Дата 27.12.2022

ФИО родителя (ей), проводивших контроль Рагеева О.А., Фринова Е.Б.

Класс, в котором обучается ребёнок 2Г, 5В, 4Б

1. Имеется ли в организации меню?  
 А) да, для всех возрастных групп  
Б) да, но без учета возрастных групп  
В) нет
2. Вывешено ли примерное двухнедельное меню для ознакомления?  
 А) да  
Б) нет
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?  
 А) да  
Б) нет
4. В меню отсутствуют повторы блюд?  
 А) да, по всем дням  
Б) нет, имеются повторы в смежные дни
5. Соответствует ли регламентированное двухнедельным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?  
 А) да  
Б) нет
6. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?  
 А) да  
Б) нет
7. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?  
 А) да  
Б) нет
8. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?  
А) да  
 Б) нет
9. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?  
А) да  
 Б) нет
10. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?  
 А) да  
Б) нет

11. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

- А) да  
 Б) нет

12. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности?

- А) да  
 Б) нет

13. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

- А) да  
 Б) нет

14. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правила личной гигиены?

- А) да  
 Б) нет

15. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

- А) да  
 Б) нет

16. Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?

- А) да  
 Б) нет

При проведении родительского контроля рассмотрены следующие вопросы:

1. Наличие Положения о родительском контроле и график контроля (в том числе на сайте школы) – *да*
2. Наличие утвержденного двухнедельного меню (в том числе на сайте школы) - *да*
3. Температура подачи готовых блюд в соответствии с режимом питания обучающихся – *50-70°С*
4. Процент «съедаемости» готовой продукции согласно ежедневному меню – *78%*

*Рясева О.А. Фамилия*  
*Решова Е.Б. Инициалы*