

Оценочный лист родительского контроля

Дата проверки: 15.11.2013
Инициативная группа, проводившая

проверку:

Беседники СРЗ.

Цель проверки:

проверка качества и гигиенического состояния блюда.

1	2	3	4	5
Имеется ли в организации циклическое меню для ознакомления родителей и детей	Вывешено ли меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты (в соответствии с приложением)?	Соответствует ли циклическое меню фактически используемому в школе?
A) да, для всех возрастных групп B) да, но без учета возрастных групп B) нет	(A) да B) нет	(A) да B) нет, имеются запрещенные блюда	(A) да B) нет	(A) да B) нет
6	Оборудованы ли обеденные залы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств?	7	8	9
			Допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью?	Допускается ли использование столовых приборов из алюминия?
				10
				Наличие и состояние санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор колпак или косынка) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд?
A) да B) нет	A) да B) нет	A) да B) нет	A) да, в наличии и надлежащем состоянии B) да, в наличии, но ненадлежащем состоянии	B) нет

11

Созданы ли в помещении для приема пищи обучающимися условия для соблюдения личными правил личной гигиены (раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединеной к канализации)?

Установлены ли рядом с умывальниками электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца?

- А) да
Б) нет

12

Обеспечены ли раковины мытьим средством для рук

- А) да, в достаточном количестве
Б) да, но в недостаточном количестве
В) нет

13

Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты необоснованного исключения отдельных блюд из меню (замены)?

- А) да, в достаточном количестве
Б) нет

14

Имелись ли факты выдачи детям оставшейся пищи?

- А) да
Б) нет

Созданы ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

Комментарии:

В ходе проверки отсутствия рабочего кабинета зоологии, санитарии и гигиены, санитарии и гигиены, гигиеническими, подпись Ф.И.О.

подпись

Ф.И.О.

- А) да
Б) нет

Оценочный лист родительского контроля

Дата проверки: 15.11.2023

Инициативная группа, проводившая

проверку: Марина С.А.

Цель проверки: проверка письма с пропагандой Енисяг.

1	2	3	4	5
Имеется ли в организации циклическое меню для ознакомления родителей и детей	Вывешено ли меню в Удобном для ознакомления родителей и детей месте?	Вывешено ли ежедневное меню в Удобном для ознакомления родителей и детей месте?	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты (в соответствии с приложением)?	Соответствует ли циклическое меню фактически используемому в школе?
(A) да, для всех возрастных групп Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	(A) да Б) нет	(A) да Б) нет, имеются запрещенные блюда	(A) да Б) нет	(A) да Б) нет
6	7	8	9	10
Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	Оборудованы ли обеденные залы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств?	Допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью?	Допускается ли использование столовых приборов из алюминия?	Наличие и состояние санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор колпак или косынка) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд?
(A) да Б) нет	(A) да, состояние покрытия всей столовой мебели позволяет проводить её качественную обработку Б) да, носостояние покрытия всей столовой мебели позволяет проводить её качественную обработку В) нет	(A) да Б) нет	(A) да Б) нет	(A) да, в наличии и надлежащем состоянии Б) да, в наличии, но недолжащем состоянии В) нет

11

Созданы ли в помещении
для приема пищи
обучающимися условия
для соблюдения детьми
правил личной гигиены
раковина для мытья рук, с
подводкой к ней холодной
и горячей воды через
смеситель, и
подсоединеной к
канализации)?

12

Установлены ли рядом с
умывальниками
электрополотенца (не менее 2-х)
и (или) одноразовые полотенца?

13

Обеспечены ли раковины
моющим средством для рук

14

Выявлялись ли при
сравнении фактического
меню с утвержденным меню
факты необоснованного
исключения отдельных
блюд из меню (замены)?

15

Имелись ли факты
выдачи детям
остывшей пищи?

- А) да
 Б) нет
- А) да, в достаточном количестве
 Б) да, но в недостаточном количестве
 В) нет
- А) да
 Б) нет

Комментарии:

Обнаруживались ли в
помещениях для приема
пищи насекомые, грызуны
и следы
их жизнедеятельности?

спасибо Вам за право!
Гигиенический норматив

А) да

 Б) нет

подпись

Ф.И.О.

подпись

Ф.И.О.

Оценочный лист родительского контроля

Дата проверки: 15 марта 2023
 Инициативная группа, проводившая проверку: Мамы группы №8

Цель проверки: контроль работы,herence. Задачи.

1 Имеется ли в организации меню	2 Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей	3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	4 В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты (в соответствии с приложением)?	5 Соответствует ли циклическое меню фактически используемому в школе?
(A) да, для всех возрастных групп Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	(A) да Б) нет	(A) да Б) нет	(A) да Б) нет, имеются запрещенные блюда	(A) да Б) нет
6 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	7 Оборудованы ли обеденные залы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств?	8 Допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отогнутыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью?	9 Допускается ли использование столовых приборов из алюминия?	10 Наличие и состояние санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор колпак или косынка) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд?
(A) да Б) нет	(A) да, состояние покрытия всей столовой мебели позволяет проводить её качественную обработку Б) да, носостояние покрытия всей столовой мебели позволяет проводить её качественную обработку В) нет	(A) да Б) нет	(A) да Б) нет	(A) да, в наличии и надлежащем состоянии Б) да, в наличии, но недолжащем состоянии В) нет

11

Созданы ли в помещении
для приема пищи
обучающимися условия

правил личной гигиены
(раковина для мытья рук, с
подводкой к ней холодной
и горячей воды через
смеситель, и
подсоединеной к
канализации)?

12

Установлены ли рядом с
умывальниками

электрополотенца (не менее 2-х)
и (или) одноразовые полотенца?

13

Обеспечены ли раковины
моющим средством для рук

18

Обнаруживались ли в
помещениях для приема
пищи насекомые, грызуны
и следы

их жизнедеятельности?

14

Сравнили ли при
меню с утвержденным меню
факты необоснованного
исключения отдельных
блод из меню (замены)?

15

Имелись ли факты
выдачи детям
остывшей пищи?

- А) да, в достаточном количестве
Б) да, но в недостаточном количестве
В) нет

- А) да, в достаточном количестве
Б) нет

- А) да
 Б) нет

- А) да
 Б) нет

подпись

подпись

Ф.И.О.