

Протокол № 4 от 25.12.2014г.

Проведение проверки родительским контролем 4 класс в составе:

Дядкина Е.В. - председатель  
Карпова Е.В. - родительский комитет  
Вашкирица А.А. - миф. работник  
Шимок Л.И. - родитель 4, 7 и 5 "Е" классов

В МАОУ «СОШ №16» по адресу ул. Добролюбова, 16

Цель:

Соблюдение противозащитного и  
санитарного режима на площадке

Предмет контроля:

Организация производственного контроля за  
соблюдением санитарных правил (против-  
защитных мероприятий)

Форма контроля: анкетирование или работа комиссии (нужное подчеркнуть)

Итоги контроля заполняются в оценочном листе

Выводы:

Санитарно-эпидемиологические нормы  
соответствуют

Члены комиссии:

Дядкина Е.В.  
Карпова Е.В.  
Вашкирица А.А.  
Шимок Л.И.

Шимок

Приложение 2.2.  
к Положению о родительском контроле  
за организацией горячего питания детей в  
МАОУ «СОШ №16», Добролюбова, 16

Примерный оценочный лист

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	✓ да
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	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?	✓
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	✓
	А) да, по всем дням	
	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	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓
	А) 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) нет	
	Б) да	
1	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	
0	(сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓
	А) да	
	Б) нет	
1	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓
1		
	А) да	
	Б) нет	
1	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы	
2	комиссии?	✓
	А) да	



	Б) нет	
1 3	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
1 4	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
1 5	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
1 6	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
1 7	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	