

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Сладко-Балковская средняя общеобразовательная школа № 13

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 25.10.2023г.

Инициативная группа, проводившая

проверку: члены комиссии по контролю за качеством питания обучающихся.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	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?	
	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	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	+
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	+
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	+
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	+
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	

	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Подписи: И. Феринин А.И.
И.С. Романенко с.с
В.В. Васильев с.с
Н.В. Глазунова Н.В.

Акт

по проверке в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля

Дата проверки: 25.10.23 г.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Дерлыш А.И.- ответственный за организацию питания
2. Глазунова Н.В.- представитель родительской общественности, 7 класс
3. Романенко С.С.- представитель родительской общественности, 11 класс
4. Засолова Е.А.- представитель родительской общественности, 4 класс

составили настоящий акт в том, что 25 октября 2023 года в 09.50 ч. родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню. Пища вкусная, полезная содержит много витаминов для оздоровления учащихся, поэтому остаточность пищевых отходов составляет 3 %. Пищевые отходы собираются в промаркированные емкости с крышками.
2. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
3. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Вытирают руки при помощи бумажных полотенец, используют дез. средства.
4. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
5. Все классные руководители сопровождают свои классы.

6.Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: 1.Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена : *Сидорин* повар Сидоренко И.А..

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1.Дерлыш А.И. *АИ*

2.Глазунова Н.В. *НВ*

3.Засолова Е.А. *ЕА*

4.Романенко С.С. *СС*