

Утверждаю:
директор МБОУ Трудиловской СШ

Е.В.Константинова



Оценочный лист
родительского контроля за организацией горячего питания детей
в МБОУ Трудиловской СШ

Дата проведения проверки: «07» 10 2014 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Смирнова Т.Н., Кришанова Л.Я., Русанова А.М.

	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 ?	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) нет	
	Б) да	

10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	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) нет	нет
	Б) да	1
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) 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 инициативной группы:

Егорин
 Е. Крив
 Дуван

Ермишина Т.А.
 Крижанова А.А.
 Дуванова А.М.

Протокол 2
проверки организации в школьной столовой горячего питания
комиссией по контролю за организацией питания обучающихся

Дата проверки: 04.10.2024.

Время проверки: 9:30

Цель проверки: провести проверку организации питания обучающихся и качества готовой пищи, соответствующее санитарно-гигиеническим требованиям.

Комиссия в составе:

1. Боршенина Татьяна Николаевна
2. Крисанова Людмила Юрьевна
3. Русланов Александрович

составили настоящий протокол в том, что 04 10 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

Присутствующие блюда соответствуют меню.
1) Макароны отварены с соусом
2) Компот из свежих фруктов
3) Салат из консервированной капусты
4) Хлеб ванильный
5) Фрукты
Температура готовых блюд, температура в соответствии с требованиями СанПиН.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Замечаний нет. Питание организовано в соответствии со всеми требованиями.

С протоколом комиссии ознакомлена: Клиев Алексей Иванович, повар
Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Сторожко Боршенина Т.Н.
Сторожко Крисанова Л.Ю.
Сторожко Русланов А.А.