

СПРАВКА

по итогам проверки Управляющим Советом

качества приготовления горячего школьного питания.

Цель: оценить качество приготовления горячего школьного питания в МАОУ «СОШ № 2».

Состав комиссии: 1. Савченко Елена Александровна *и.п.*
2. Швалова Ольга Михайловна *и.п.*
3. Абрамчук Ольга Валерьевна *и.п.*
4. Дашинцева Анна Валерьевна *и.п.*

Что оценивается:

1. Наличие меню в столовой на видном месте.
2. Соответствие меню фактическому питанию учащихся.
3. Качество приготовленных блюд.

Заключение комиссии:

- 1 пункт: меню имеется (меню имеется / не имеется).
2 пункт: соответствует (соответствует/ не соответствует).
3 пункт:

«хорошо»	«удовлетворительно»	«плохо»	Комментарий к оценке качества приготовленных блюд
<u>1. Каша манная, 2. Каша гречневая с куркумой, 3. Чай с лимоном.</u>			<u>Все блюда приготовлены качественно. Пища горячая Соль, сахар регламентировано. Порции по нормам соответствуют.</u>

Дата: 25.10.2021

Подпись *и.п. Швалова*

**Родительский контроль за организацией горячего питания детей
МАОУ «СОШ №2»**

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 25.10.2017

Состав группы, проводившей проверку (ФИО, подпись):

Иванова О.И. Левина
Доранушкина О.В. Андреева
Васильева Л.А. Белова
Савченко Е.А. Белова

№	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<u>да</u>
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	<u>да</u>
	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	<u>да</u>
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	<u>да</u>
	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	<u>нет</u>
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	<u>да</u>

	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	ге
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	ге
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	ге
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Замечания:

П. 1.5. Дети не пригласили поваров кухни. Если не пригласили поваров кухни — все все решившим поговорить с ними.