

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. Савчук Елена Александровна
2. Бояркинцев Сергей Иванович
3. Сиверин Олег Иванович
4. Левашова Ольга Александровна
5. Андрейкина Ольга Валерьевна

Что оценивается:

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

Заключение комиссии:

- 1 пункт: имеется (меню имеется / не имеется).
2 пункт: соответствует (соответствует/ не соответствует).
3 пункт: качество соответствует, кроме котлет

«хорошо»	«удовлетворительно»	«плохо»	Комментарий к оценке качества приготовленных блюд
<u>крупы пюре кнели кнели</u>		<u>котлет</u>	<u>много котлет</u>

Подпись Савчук Е.А. / Левашова О.А.
Подпись Бояркинцев С.И. / Бояркинцев С.И.
Подпись Сиверин О.И. / Сиверин О.И.
Подпись Андрейкина О.В. / Андрейкина О.В.

Дата: 04.10.2022 г.

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

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 04 октября 22г.

Состав группы, проводившей проверку (ФИО, подпись):

1. Савчук Елена Александровна
2. Богославцев Сергей Павлович
3. Сидрий Олег Юрьевич
4. Иванова Елена Михайловна
5. Абрамзонина Ольга Валерьевна

№	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	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	<input checked="" type="checkbox"/>
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	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	<input checked="" type="checkbox"/>
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	

Замечания:

На некоторых столах рабери, крапинки и мелкие черки.
В рабочей комнате много костей.

! Дети 95% не мыют руки.

Курица, море, каше, колпоб - всё высушено.

Присегашие: Есть ли возможность раздобыть
мясо, каше или рыбные котлет?
Можно ли сделать мясной не корбунг?
на сколько усложняется сложность?