
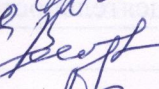
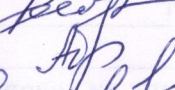



**Родительский контроль за организацией горячего питания детей
МАОУ «СОШ №2»**

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 28 октября 2022

Состав группы, проводившей проверку (ФИО, подпись):

Книженко Оксана Владимировна 
Васильева Анна Васильевна 
Лора Викторовна Волга Васильевна 
Савченко Елена Александровна 

№	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	99
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	99
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	99
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	0
	А) да, по всем дням	99
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	99
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	99
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	99
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	99
	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	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	99
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	99

	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	99
	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	99
	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	

Замечания:

нет замечаний

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. Книгина Оксана Владимировна
2. Васильева Анна Валерьевна
3. Абрамушкина Ольга Валерьевна
4. Савченко Елена Александровна

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
1) котлеты из говядины и курицы «металликасе» 2) каша гречневая отварная 3) чай с сахаром			

Подпись Савченко Е. / Савченко Е.
Подпись Васильева А. / Васильева
Подпись Абрамушкина О.В. / Абрамушкина О.В.
Подпись Книгина О.В. / Книгина О.В.

Дата: 28 октября 2022