

СПРАВКА

по итогам проверки Управляющим Советом

качества приготовления горячего школьного питания.

Цель: оценить качество приготовления горячего школьного питания в СОШ №3, филиал
МАОУ «СОШ № 2».

Состав комиссии: 1. Амелина Татьяна Михайловна директор Ш.Б.
2. Мешакова Анна Валерьевна, зам. ООС Ш.4
3. Фещенко Ольга Викторовна, директор Ш.7
4. Ковик Наталья Михайловна, пред-ль ООС Ш.1

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
✓			Все блюда соответствуют меню, соответ. нормам.

Подпись

Амелина Т.М.

Дата: 17.11.2012

**Родительский контроль за организацией горячего питания детей
СОШ №3, филиал МАОУ «СОШ №2»**

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 14.11.2022г.

Состав группы, проводившей проверку (ФИО, должность подпись):

Нобик Наталья Михайловна, председатель ООС РД
Решина Ольга Викторовна, дежурный администратор
Мельчакова Ирина Валерьевна, член ООС РД
Амова Татьяна Михайловна, переводчик 9.5 кл

№	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	✓
	Б) да	
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	✓
	Б) да	

Замечания:

Замечаний нет, меню соответствует, кухня чистая, в столовой чисто.