

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. Новик Наталья Михайловна пред-ль ООС.
2. Антошкова Елена Васильевна 4Т
3. Сорокина Анна Александровна 4Т
4. Сидова Ирина Александровна 6Т

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: хорошо

«хорошо»	«удовлетворительно»	«плохо»	Комментарий к оценке качества приготовленных блюд
<u>каша рисе припущенной черныш чай цитрусовый заряд</u>			<u>вкусная очень вкусно вкусной, но не достаточно горячей</u>

Дата: 5.12.2022

Подпись Анна / Антошкова
Сорокина А.А.
Сидова И.А.

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

Оценочный лист

Дата проведения проверки: _____

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

Бухот Черкова Елена Викторовна 47 класс
Сорокина Анна Александровна 47 класс
Сидорова Ирина Александровна 67 класс
Новик Наталья Михайловна пред-ль ООС фд

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

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

Замечания:

- 1) Каждому ребенку табличке проводить уборку столов и столовых приборов.
- 2) Разместить вывеску меню в помещении столовой.