

Справка контроля питания  
обучающихся МОУ Отрадновской сош

от 25.01.23г.

Комиссия от Совета родителей в составе:

1. Андреева Ирина Николаевна
2. Шарова Екатерина Владимировна
3. Лейкина Мария Фотиевна

Провела проверку организации питания обучающихся в школьной столовой.

Результаты проверки:

Показатели		Балл (по 10- бальной шкале)
Температурный режим подаваемых блюд	9	
Органолептические показатели (запах, цвет)	10	
Организация питьевого режима	10	
Соблюдение детьми гигиенических норм	10	
Организация режима подачи блюд	10	
Состояние посуды	10	

Отзывы и предложения:

на мой взгляд, все очень вкусно.  
Хочется, чтобы было побольше свежих  
овощей и фруктов.  
Личий больше, все теплое, тортики  
вкусные, подлива вкусная. Все очень  
свежико.  
Все вкусно, все свежико!!!

Подписи членов комиссии:

Шарова  
Лейкина



## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 25.01.23 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Жукова И.И.  
Щарова Е.В.  
Полетаева М.А.

	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	