

Справка контроля питания
обучающихся МОУ Отрадновской сош
от 25.04.14г.

Комиссия от Совета родителей в составе:

1. Щегалева ВВ
2. Степанова СА.
3. Гротаева ИИ.

Провела проверку организации питания обучающихся в школьной столовой.

Результаты проверки:

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

Отзывы и предложения:

Обслуживание быстрое. Блюда свежие,
видные. Биточки с рисом понравились.
Нарушений не выявлено, кроме
нескольких детей, которые не
вымыли руки.
Отходов немного.

Подписи членов комиссии:

Щегалева
Степанова
Гротаева

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

25.04.24г. Щелковская Р.А.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Семанова С.И.
Литвинова И.И.

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 циклическое 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 циклическим 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	