

Справка контроля питания
обучающихся МОУ Отраднойской сош
от 03.10.2012.

Комиссия от Совета родителей в составе:

1. Жарова Жанна Владимировна класс
2. Шехмарова Лариса Васильевна
3. Бутас Нина Андреевна

Провела проверку организации питания обучающихся в школьной столовой.

Результаты проверки:

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

Отзывы и предложения:

Порядок организации подачи блюд
организован своевременно.
Нарушений не выявлено. Спасибо за
возможность увидеть всё своими глазами,
блюда соответствуют меню. Всё в норме.

Подписи членов комиссии:

Маш
Бутас
Николаев

Форма оценочного листа

03.10.2022г.

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	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	