

Справка контроля питания

обучающихся МОУ СОШ № 5 им. 63-го Угличского пехотного полка

от 04.04.2025

Комиссия от Совета родителей в составе:

- 1 Кузнецова Елена Игоревна
- 2 Киселева Вера Николаевна

3

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 гигиенических норм	10
Организация режима подачи блюд	10
Состояние посуды	10
Процент «съедемости» готовой продукции	97 - 98 %

Отзывы и предложения:

Блюда подаются в соответствии с температурными режимами. Школьные работники на раздаче блюд соблюдают форму одежды в соответствии стандартов СанПиН. Бюджет школы и не битый.

Подписи членов комиссии:

Кузнецова
Киселева

Форма оценочного листа

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	Да
	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 пицци 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 пицци ?	✓
	А) нет	
	Б) да	