

Справка контроля питания

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

от 08.02.2024

Комиссия от Совета родителей в составе:

- 1 *Ромашова Анна Александровна*
- 2 *Федорова Любовь Александровна*
- 3

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 гигиенических норм	10
Организация режима подачи блюд	10
Состояние посуды	10
Процент «съедаемости» готовой продукции	80%

Отзывы и предложения:

*Еда вкусная, разнообразная. Обслуживание отличное.
Единственное, я бы поставила зернового, который бы
заставлял учащихся мыть руки. Никто не мыет.*

Подписи членов комиссии:



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 Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	Да/нет <i>да</i>
2	Бывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да ✓ Б) нет	
3	Бывешено 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	