

Справка контроля питания

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

от 19.01.2023

Комиссия от Совета родителей в составе:

- 1 *Гетало Дарья Павловна*
- 2 *Васильева Наталья Андреевна*
- 3 *Шалашин Дмитрий Александрович*
- 4.

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 | 8 |

Отзывы и предложения: Температурный режим noticeably нарушен. Каша вкусная, варится достаточно. Макароны по-итальянски (переварены, не вкусные). Температура подаваемой пищи нормальная. Температурный режим организован достаточно. Кухня по-прежнему чистая, видно, что часто и в порядке. Сотрудники соблюдают гигиенические нормы, работают аккуратно. Подача блюд безмятежной организацией осуществляется заблаговременно (не жарятся стейки детьми). Подача (раздача) осуществляется бесперебойно и быстро. Посуда преимущественно из нержавеющей стали (вакны кровос, тарелки старые, затертые и со сколами). Видны тарелки с обильной белой пылью - очень неприятно смотреть и принимать.

Подписи членов комиссии:

Гетало Д.П. / Гетало Д.П.
Васильева Н.А. / Васильева Н.А.
Шалашин Д.А. / Шалашин Д.А.
Васильева Н.А. / Васильева Н.А.

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 | |
| 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 | |