

Оценочный лист
проверки организации питания в МОУ «СОШ пос. им. Морозова»

Дата проведения проверки: 18.10.2024г

Вопросы

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

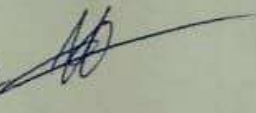
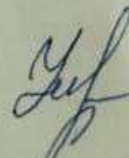
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

- А) да Б) нет

13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

- А) нет

Подписи членов комиссии:

Иванюк Яна Давидовна 
Изматыева Наталья Владимировна 

В соответствии с планом работы комиссии по родительскому контролю организации питания 18 октября 2024 года была проведена проверка питания школьной столовой.

Предмет проверки: санитарное состояние столовой, кухонной посуды и специнвентаря, изучение меню и сравнение его с фактическим набором блюд, общение с детьми на предмет питания.

По итогам контроля родители оказались довольны качеством приготовления блюд, размерами порций и разнообразием предлагаемого ассортимента.

Положительные моменты проверки:

- удовлетворительное санитарное состояние столовой,
- соответствие набора блюд фактическому меню.
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.

Несоответствий и нарушений в ходе проверки не выявлено.

По итогам контроля родители отметили, что организация питания в образовательной организации на хорошем уровне.

Иванов Иван Иванович

Ишмаева Наталья Владимировна