

**Родительский контроль за организацией горячего питания детей Сосновской ООШ,
филиала МАОУ «Новозаимской СОШ».**

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 08.04.25

Состав группы, проводившей проверку (ФИО):

1. Ирина Александровна П.
2. Татьяна Тимофеевна М.
3. Татьяна Викторовна К.
4. Надежда Александровна Т.
5. Соня П.
6. Догол М.

№	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 циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да	да
	Б) нет	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	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) да	
	Б) нет	нет
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да

	Б) нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	нет
	Б) нет	
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
	А) да	
	Б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	нет
	Б) нет	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	нет
	Б) нет	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	нет
	Б) нет	

Замечания:

Замечаний нет.

Подпись

Олф Ирина А.П.
 Завр. Галина П.И.
 Завр. Татьяна В.Х.
 Завр. Надежда А.Т.
 Завр. Соля М.
 Завр. Роза Ш.

СПРАВКА

по итогам проверки Управляющим Советом

качества приготовления горячего школьного питания.

Цель: оценить качество приготовления горячего школьного питания в Сосновской ООШ, филиала «Новозаимской СОШ».

Состав комиссии: 1. Ирина Александровна П.
2. Галина Тимофеевна Ш.
3. Татьяна Викторовна К.
4. Надежда Александровна Т.
5. Соня П.
6. Роза Ш.

Что оценивается:

1. Наличие меню в столовой на видном месте.
2. Соответствие меню фактическому питанию учащихся.
3. Качество приготовленных блюд.

Заключение комиссии:

- 1 пункт: имеется (меню имеется/не имеется).
2 пункт: соответств. (соответствует/ не соответствует).
3 пункт:

«хорошо»	«удовлетворительно»	«плохо»	Комментарий к оценке качества приготовленных блюд
<u>Оценка «хорошо»</u>			<u>Меню в столовой имеется, соответствует фактически вкусно и качественно.</u>

Подпись: Ирина А. П.
Галина Ш.
Татьяна В. К.
Надежда А. Т.
Соня П.
Роза Ш.

Дата: 08.04.2025