

Проверка качества организации питания для родительского контроля



№	Показатель качества\вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ :	✓	
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
7	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой имеются		✓
3. Режим работы школьной столовой			
8	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
9	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
10	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным руководителем школы	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
11	Наличие на сайте ОО циклического меню для всех возрастных групп обучающихся	✓	
12	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
13	Имеются замены блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню		✓
14	Факты выдачи детям остывшей пищи существуют ?		✓
15	Имеется в наличии буфетная продукция 3-5 видов		✓
5. Культура обслуживания			
16	Наличие специальной одежды (форма, колпаки) у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
17	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
18	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
19	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6. Оценка готовых блюд			
20	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)		

АКТ
посещения школьной столовой

Общественный представитель(и) ФИО:

1 Озимова Ангелия Геннадьевна (зам. род. комит.)
2 Голоткина Маргарита Михайловна
3 Иванова Ирина Константиновна
4 _____

Дата посещения: 25.12.2024

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 10 (с кратким указанием причин снижения оценки:

10

Предложения:

нет

Замечания:

нет

Общественный представитель(и) :

<u>Озимова Ангелия Г.</u>	<u>[подпись]</u>	<u>25.12.24</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Голоткина М. М.</u>	<u>[подпись]</u>	<u>25.12.24</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Иванова И. К.</u>	<u>[подпись]</u>	<u>25.12.24</u>
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист общеобразовательной организации:

<u>Иванова Ирина Константиновна</u>	<u>[подпись]</u>	<u>25.12.24</u>
ФИО , должность	подпись	дата

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 25.12.2024г

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Овимова Анна Геннадьевна
2. Романова Анна Владимировна
3. Иванова Ирина Викторовна
4. _____
5. _____

	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 работ комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы и 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	✓