

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 26.10.2023г

Инициативная группа, проводившая проверку: Ермакова Н.Н.
Юсменко Л.А., Суденко К.А., Давыдова С.Т.

| | Вопрос | Данет |
|----|--|-------|
| 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 циклическое 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 циклическим 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 | |

Ермакова Н. Н. - *Handwritten signature*
 Яковенко Л. А. *Handwritten signature*
 Вуденко К. А. *Handwritten signature*
 Яшева Ч. Т. - *Handwritten signature*

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 9 г. Буденновска»

Протокол 1

проверка организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
гимназии комиссией родительского контроля

Дата проверки: 26.10 2023 г.

Время проверки: 10.45. (3 перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Ермакова Н.Н. - представитель родительской общественности, 1 класс
2. Юхненко Л.А. - представитель родительской общественности, 1 класс
3. Руденко К.А. - представитель родительской общественности, 1 класс
4. Алиева У.Г. - представитель родительской общественности, 1 класс

Составили настоящий протокол в том, что 26 октября 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся завтрак нравится детям. да
2. Проведена дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. да
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей. да
4. Организация питания: классные руководители обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 6 раковин с мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, да
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 8-ми обучающихся. Соблюдается безопасная дистанция, посадочных мест детям хватает. да
6. Все классные руководители сопровождают свои классы. да
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы). да

Предложения:

1. _____

С протоколом комиссии ознакомлена :

шеф повар Буденновский В.Р.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Ермакова Н.Н. _____

Юхненко Л.А. _____

Руденко К.А. _____

Алиева У.Г. _____