

Оценочный лист
проверки организации питания учащихся МБОУ «Шимкуская СОШ»

Дата проведения проверки: 12.09.2024

Комиссия родительского контроля над организацией и качеством горячего питания учащихся в школьной столовой МБОУ «Шимкуская СОШ» в составе:

Ефимова Людмила Владимировна, Терентьева Айгул Эрмекбаевна, Игнатьева Анна Владимировна провели 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 | |
| И | 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 | |

Вывод:

*Блюда соответствуют утвержденному меню
Работники пищеблока обеспечены соответствующей
одеждой и перчатками. Готовая пища в норме, создан
условия для соблюдения правил личной гигиены.*

Подписи:

Л.В.Ефимова
 А.Э.Терентьева
 А.В.Игнатьева




Родительский контроль за организацией школьного питания

| Следует обратить внимание на: | Продукты, <i>не</i> допускаемые при организации общественного питания в школе |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ Соответствие блюд утвержденному меню ✓ Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды ✓ Условия соблюдения правил личной гигиены детьми ✓ Удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного анкетирования детей с согласия родителей) ✓ Объем пищевых отходов после приема пищи ✓ Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании ✓ Наличие и состояние одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат/фартук, головной убор, обувь) | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления ✓ Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц ✓ Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди ✓ Грибы, сало, маргарин, паштеты, блины с мясом и творогом ✓ Продукты и изделия, жареные во фритюре ✓ Окрошки и холодные супы ✓ Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья ✓ Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы ✓ Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты ✓ Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) ✓ Арахис, карамель, в том числе леденцовая ✓ Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс |

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

| | Да | Нет | | Да | Нет |
|---|----|-----|--|----|-----|
| Наличие в школе меню для всех возрастных групп и режимов работы образовательной организации | ✓ | | Формирование у детей культуры правильного питания (интерьер обеденного зала, сервировка столов) | ✓ | |
| Размещение циклического меню (примерного меню на 10-12 дней) на сайте школы | ✓ | | Соответствие количества приемов пищи, регламентированного циклическим меню, режиму работы школы | ✓ | |
| Наличие ежедневного меню в помещении для приема пищи для ознакомления детей и родителей | ✓ | | Наличие в школе приказа о создании бракеражной комиссии и порядке ее работы | ✓ | |
| Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.д.) | | ✓ | Выявление факта выдачи детям остывшей пищи | | ✓ |
| Наличие замечаний к соблюдению детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для обработки и сушки рук) | | ✓ | Выявление фактов замены или исключения отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным | | ✓ |
| Проведение уборки помещения для приема пищи после каждого приема пищи | ✓ | | Наличие в меню запрещенных блюд и продуктов | | ✓ |
| Наличие повторов блюд в меню в смежные дни | ✓ | | Снятие бракеража от всех партий приготовленных блюд (с записью в соответствующий журнал) | ✓ | |

Подписи:


 _____ Л.В.Ефимова

 _____ А.Э.Терентьева

 _____ А.В.Игнатьева