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

## Оценочный лист

Дата проведения проверки:	31.03.2023
---------------------------	------------

Состав группы, проводившей проверку (ФИО):

Dozum K. H.
Mulacorofa C.M.
represente to B
Throckola UH
Trockels, O. H.

$\mathcal{N}_{\underline{0}}$	Вопрос	Да/Нет	
1.	Имеется ли в организации меню?	дали	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	V	
	Б) да, но без учета возрастных групп	200	
	В) нет		
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?		
	А) да	V	
	Б) нет		
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?		
	А) да	V	
	Б) нет		
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?		
	А) да		
	Б) нет	161	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты		
	А) да, по всем дням	1/	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пиц	и режиму	
	функционирования организации?	ди режиму	
	А) да	V	
	Б) нет		
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
	А) да	V	
	Б) нет		
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		
	А) да	V	
	Б) нет		
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам	работи	
	бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		
	А) да		
	Б) нет	1/	
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здорог		
	(сахарный диабет, пищевые аллергии)?		
	А) да		
	Б) нет		
11,	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?		
	А) да	1	

	Б) нет	1	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?		
	А) да	1/	
	Б) нет		
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		
	А) да	T	
	Б) нет	V	
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
	А) да	V	
	Б) нет	1	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
	А) да		
	Б) нет	V	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты ис отдельных блюд их меню?	ключения	
	А) да		
	Б) нет	V	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
	А) да		
	Б) нет		

Замечания:	
Favierables Kem	

Подпись <u>Ругу і кребтова</u> би. 13.

<u>Musf і Лискова</u> U. Н.

<u>sy і Лискова</u> О. Н.

<u>Ku і Кривоногова</u> в. М.

<u>Розит і Дозит К. н.</u>

#### СПРАВКА

#### по итогам проверки Управляющим Советом

### качества приготовления горячего школьного питания.

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

«Новозаимской СОШ».			
Состав комиссии: 1.	Криванова,	CM	<u> </u>
2.	Dozum KA.		
3. 4	Rpubanosas, Dozum K.A.  Epermoba T.B.  Liscusta U.A.		
1	Tupenpla U.A		
4. <u>0.</u>	10000000		
6			<del></del>
Что оценивается:			
	столовой на видном месте.		
<ol> <li>Соответствие ме</li> <li>Качество пригот</li> </ol>	еню фактическому питанию у говленных блюд.	/чащихся.	
Заключение комиссии:			
	After (Manua una comagnica	, www.como.g)	
1 Hyhri.	меню имеется/не  меню имеется/не	indecter).	,
2 пункт:	передоответствует/ не	е соответствует).	
3 пункт:			
	«удовлетворительно»	«плохо»	Комментарий к оценке
3 пункт:		1, 211	Комментарий к оценке качества приготовленных блюд
3 пункт:		1, 211	качества
3 пункт:		1, 211	качества
3 пункт:		1, 211	качества
3 пункт:		1, 211	качества
3 пункт:		1, 211	качества
3 пункт:  «хорошо»	«удовлетворительно»	«плохо»	качества
3 пункт:  «хорошо»	«удовлетворительно»	«плохо»	качества
3 пункт:  «хорошо»	«удовлетворительно»	«плохо»	качества приготовленных блюд
3 пункт:  «хорошо»	«удовлетворительно»	«плохо»	качества приготовленных блюд
3 пункт:  «хорошо»	«удовлетворительно»	«плохо»	качества приготовленных блюд
3 пункт:  «хорошо»		«плохо»	качества приготовленных блюд