

Оценочный лист
проверки организации питания в МКОУ «Тормосиновская СШ»

Дата и время проведения проверки: 25.03.2025 11:47
Члены комиссии, проводившие проверку: _____

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
2. Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
4. В меню отсутствуют повторы блюд или запрещенные блюда? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	<input checked="" type="checkbox"/>
5. Вывешен ли график приема пищи обучающимся? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
6. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бригады пищевой комиссии? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
8. Соответствует ли вкус приготовленных блюд? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
9. Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
10. Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
11. Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов? А) да	<input checked="" type="checkbox"/>

12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	а) нет	
	А) да		
	б) нет		<input checked="" type="checkbox"/>
13.	Контролируется ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	А) да	
	б) нет		<input checked="" type="checkbox"/>
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	б) нет		<input checked="" type="checkbox"/>
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	А) да	
	б) нет		<input checked="" type="checkbox"/>

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

защитными кол

ЗАМЕЧАНИЯ:

ЖАЛОБЫ:

Дата: 25.02.2025.

Подпись: Бас - Биряков Ю.И.

Проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Протокол № 14

Дата проверки: 26.03.2025
Время проверки: 12.45

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

Родительский контроль в составе:

- 1. Буриков Ю.И.
- 2. _____
- 3. _____

составили настоящий протокол в том, что 26.03.2025 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.
2. Проведено контрольное взвешивание и дежурства членами комиссии порций. При дежурствии родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают своих классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепсы).

ВЫВОД:

Все соответствует стандарту
сва. руководитель бюро

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Буриков Юрий Иванович - [подпись]

АКТ ПРОВЕРКИ № 14
**комиссией по родительскому контролю за организацией
питания обучающихся в МКОУ «Тормосиновская СШ»**

На основании посоветов о родительском контроле

Была проведена проверка 25.03.2025г

Время проверки: 12:45

Проверку провели:
Биряков Ю.И.

При проведении проверки присутствовали:
ответственной при проверке педагог
Бирякова В.А.
повар Волкова Н.Т.

В ходе проведения проверки:

- выявлены нарушения:

- сформированы предложения:

санитарные условия соблюдения:
все очень важно

Приложения к акту:

протокол № 14
высочайшей сметы от 25.03.25г.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Биряков Ю.И. / Биряков Ю.И.

_____ / _____

_____ / _____

_____ / _____