

Оценочный лист
проверки организации питания в МКОУ «Тормосиновская СШ»

Дата и время проведения проверки: 21.10.15 10:00
Члены комиссии, проводящие проверку: Березина, А.В.
Касина, А.В.

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	
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 или запрещенные блюда?	✓
А) да, по всем дням	
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5. Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	✓
А) да	
Б) нет	
6. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓
А) да	
Б) нет	
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓
А) да	
Б) нет	
8. Соответствует ли вкус приготовленных блюд?	✓
А) да	
Б) нет	
9. Соответствует ли запах приготовленных блюд?	✓
А) да	
Б) нет	
10. Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	✓
А) да	
Б) нет	
11. Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	✓
А) да	

12. Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	а) да	☒
б) нет	☐	
13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	а) да	☐
б) нет	☒	
14. Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	а) да	☐
б) нет	☒	
15. Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	а) да	☐
б) нет	☒	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Инициальный item

ЗАМЕЧАНИЯ:

ЖАЛОБЫ:

Дата: *21.10.25*

Подпись: *Prof. Prokhorov*

(Подпись)

Протокол № 4

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

Дата проверки: 21.10.25

Время проверки: 10:00

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

Родительский контроль в составе:

1 Рябушина А.В.

2 _____

3 _____

составили настоящий протокол в том, что 21.10.25 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 дегустация членами комиссии порций. При дегустации 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 свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ВЫВОД:

Всё соответствует санитарным
и др. требованиям

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Рябушина А.В.
Мярова М.Н.

АКТ ПРОВЕРКИ № 4

комиссией по родительскому контролю за организацией
питания обучающихся в МКОУ «Тормосиновская СШ»

На основании жалобы о родительском контроле

Была проведена проверка 21.10.25

Время проверки: 10:00

Проверку провели: Рябушина А.В.

При проведении проверки присутствовали:

ответственный при проверке педагог
Бирюкова О.Н.
новар Давидова Н.Т.

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

– сформированы предложения:

санитарные условия соблюдены
Все очень, очень вкусно.

Приложения к акту:

протокол № 4
оурочный лист от 21.10.25

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Рябушина
Анатоля / Анатоля

____ / ____
____ / ____