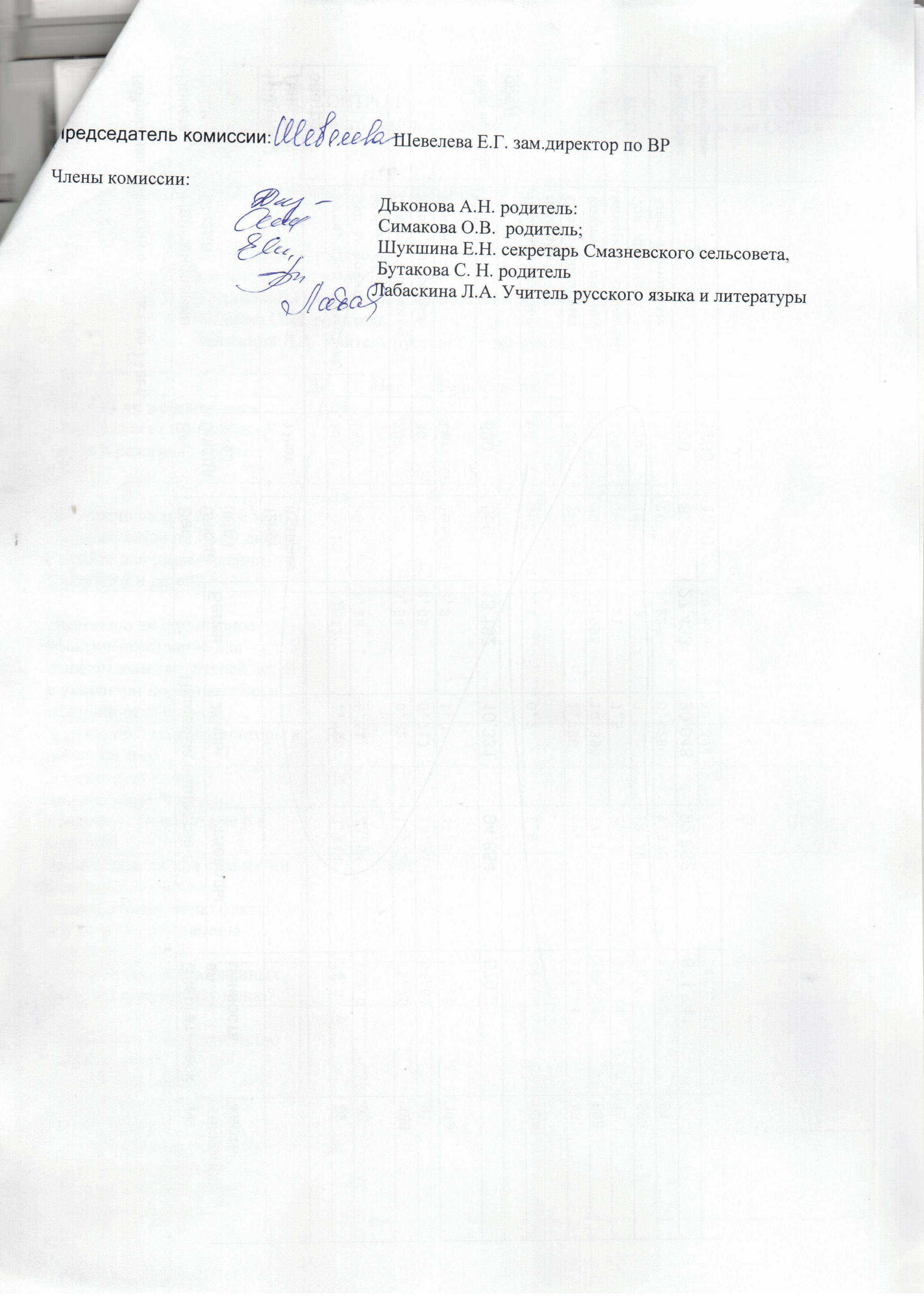
|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ЧЕК ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В СОШ | | | |
| Наименование: группа общественного контроля организации при МКОУ «Смазневская СОШ »  Дата проверки 11 января 2024г. | | | |
| Председатель комиссии: Шевелева Е.Г. зам.директор по ВР  Члены комиссии:  Дьконова А.Н. родитель;  Симакова О.В. родитель;  Шукшина Е.Н. секретарь Смазневского сельсовета,  Бутакова С. Н. родитель  Лабаскина Л.А. Учитель русского языка и литературы | | | |
|  | Да | Нет | Примечания |
| Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы СОШ? | Да |  |  |
| Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайте для ознакомления родителей и детей? | Да |  |  |
| Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей детей с указанием нормы выхода и калорийности блюда? | да |  |  |
| В меню отсутствуют повторы в смежные дни? | Да |  |  |
| В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? Приложение 6 к СанПиН | Да |  |  |
| Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд? |  | нет |  |
| Соответствие реализованных блюд утвержденному меню? | Да |  |  |
| Соответствует ли количество приемов пищи, регламентированное цикличным меню режиму работы школы ? | Да |  |  |
| Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? (не менее трех человек) | да |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)? | да |  | Журнала нет |
| Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? |  | нет |  |
| Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевой аллергии)? |  | нет |  |
| Проводится ли уборка после каждого приема пищи? | Да |  |  |
| Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности? |  | Нет |  |
| Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам мылу, средствам для сушки рук)? | Да |  |  |
| Условия соблюдения правил личной гигиены детьми. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? |  | нет |  |
| Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи? |  | Нет |  |
| Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды |  |  | удовлетворительное |
| Подача и сервировка блюд удовлетворяет культуре питания? | Да |  |  |
| Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь) | Да |  |  |
| Выполнение санитарных требований работниками пищеблока ( маски, | да |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| перчатки)? |  |  |  |
| Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд | Да |  |  |
| Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирование) детей, с согласия родителей) | Да |  |  |
| Объем и вид пищевых отходов после приема пищи |  |  | Жидкие 5,0 л  Твердые 4,0 л |
| Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании |  |  | наглядная информация по организации здорового питания. |
| Наличие наглядной агитации о здоровом питании в столовой и в рекреациях? | Да |  |  |
| Итоги проведенного анкетирования среди детей и родителей ( периодичность) «Питание глазами детей и родителей» |  |  | Один раз в три месяца |
| Организация платного питания (отдельное меню, выпечка, напитки и другой ассортимент) |  | Нет |  |
| Наличие вменю и использование свежих овощей? | да |  |  |

Общий вывод по итогам проверки: по результатам проведенной проверки выявлено, что организация горячего питания в СОШ оценивается удовлетворительно. Сотрудники соблюдают санитарно-гигиенические требования. Вся необходимая документация имеется на пищеблоке (10 дневное меню; ежедневное меню; технологические карты, ведомость рациона питания, гигиенический журнал, журнал температурного режима холодильного оборудования), а также имеется наглядная информация по организации здорового питания. Анкетирование родителей проводится и показало удовлетворенность питанием на 10 %. В ходе проверки выявлено, что у детей сформированы культурно гигиенические навыки. Предложенные блюда дети употребляли с удовольствием. Количество отходов минимальное.



|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ЧЕК ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В СОШ | | | |
| Наименование: группа общественного контроля организации при МКОУ «Смазневская СОШ »  Дата проверки 20 мая 2023г. | | | |
| Председатель комиссии: Шевелева Е.Г. зам.директор по ВР  Члены комиссии:  Дьконова А.Н. родитель;  Николаева Н.В. родитель;  Симакова О.В. родитель;  Бутакова С. Н. родитель  Лабаскина Л.А. Учитель русского языка и литературы | | | |
|  | Да | Нет | Примечания |
| Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы СОШ? | Да |  |  |
| Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайте для ознакомления родителей и детей? | Да |  |  |
| Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей детей с указанием нормы выхода и калорийности блюда? | да |  |  |
| В меню отсутствуют повторы в смежные дни? | Да |  |  |
| В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? Приложение 6 к СанПиН | Да |  |  |
| Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд? |  | нет |  |
| Соответствие реализованных блюд утвержденному меню? | Да |  |  |
| Соответствует ли количество приемов пищи, регламентированное цикличным меню режиму работы школы ? | Да |  |  |
| Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? (не менее трех человек) | да |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)? | да |  |  |
| Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? |  | нет |  |
| Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевой аллергии)? |  | нет |  |
| Проводится ли уборка после каждого приема пищи? | Да |  |  |
| Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности? |  | Нет |  |
| Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам мылу, средствам для сушки рук)? | Да |  |  |
| Условия соблюдения правил личной гигиены детьми. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? |  | нет |  |
| Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи? |  | Нет |  |
| Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды |  |  | удовлетворительное |
| Подача и сервировка блюд удовлетворяет культуре питания? | Да |  |  |
| Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь) | Да |  |  |
| Выполнение санитарных требований работниками пищеблока ( маски, | да |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| перчатки)? |  |  |  |
| Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд | Да |  |  |
| Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирование) детей, с согласия родителей) | Да |  |  |
| Объем и вид пищевых отходов после приема пищи |  |  | Жидкие 5,0 л  Твердые 4,0 л |
| Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании |  |  | наглядная информация по организации здорового питания. |
| Наличие наглядной агитации о здоровом питании в столовой и в рекреациях? | Да |  |  |
| Итоги проведенного анкетирования среди детей и родителей ( периодичность) «Питание глазами детей и родителей» |  |  | Один раз в три месяца |
| Организация платного питания (отдельное меню, выпечка, напитки и другой ассортимент) |  | Нет |  |
| Наличие вменю и использование свежих овощей? | да |  |  |

Общий вывод по итогам проверки: по результатам проведенной проверки выявлено, что организация горячего питания в СОШ оценивается удовлетворительно. Сотрудники соблюдают санитарно-гигиенические требования. Вся необходимая документация имеется на пищеблоке (10 дневное меню; ежедневное меню; технологические карты, ведомость рациона питания, гигиенический журнал, журнал температурного режима холодильного оборудования), а также имеется наглядная информация по организации здорового питания. Анкетирование родителей проводится и показало удовлетворенность питанием на 10 %. В ходе проверки выявлено, что у детей сформированы культурно гигиенические навыки. Предложенные блюда дети употребляли с удовольствием. Количество отходов минимальное.

Председатель комиссии: Шевелева Е.Г. зам.директор по ВР

Члены комиссии:

Дьконова А.Н. родитель;

Николаева Н.В. родитель;

Симакова О.В. родитель;

Бутакова С. Н. родитель

Лабаскина Л.А. Учитель русского языка и литературы