

Форма оценочного листа

проведения мониторинга качества организации питания

(родительский контроль)

Документ, регламентирующий проверку:

Положение (порядок) проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся муниципального автономного общеобразовательного учреждения Новотарманской средней общеобразовательной школы

Цель проверки: организация и осуществление питания в ОУ

Название образовательной организации:

МАОУ Новотарманская СОШ

Адрес организации(фактический):

625509, Российская Федерация, Тюменская область, Тюменский район, п.Новотарманский ул. Школьная, д 2.

Дата контроля: 13.04.2023 г

Комиссией в составе:

1. Оттисбесова Л.А.
2. _____
3. _____

и другие представители родителей

В присутствии представителя администрации МАОУ Новотарманской СОШ

Башакин Е.В., а также

_____ была проведена проверка организации питания и составлен настоящий акт:

	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 циклическим 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) да	
	Б) нет	
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓
	А) да	
	Б) нет	
11.	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.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	✓
	А) нет	
	Б) да	

В ходе проверки выявлены /не выявлены нарушения.

Выводы и предложения

Комиссия:

1. *Огннибасова СВ*
2. *Белошнюкова Е.В.*
3. *Григорьев*
- 4.
- 5.
- 6.

