

### Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 30 ноября

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Омарова М. А
2. Бершова И. С
3. Маурасова Д. И
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

|   | Вопрос  | Да/нет    |
|---|---|-----------|
| 1 | Имеется ли в организации меню?  |           |
|   | А) <u>да</u> , для всех возрастных групп и режимов функционирования организации                                 | <u>да</u> |
|   | Б) да, но без учета возрастных групп  |           |
| 2 | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?  |           |
|   | А) <u>да</u>  | <u>да</u> |
|   | Б) нет  |           |
| 3 | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?                                 |           |
|   | А) <u>да</u>  | <u>да</u> |
|   | Б) нет  |           |
| 4 | В меню отсутствуют повторы блюд?  |           |
|   | А) <u>да, по всем дням</u>  | <u>да</u> |
|   | Б) нет, имеются повторы в смежные дни   |           |
| 5 | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты   |           |
|   | А) <u>да, по всем дням</u>  | <u>да</u> |
|   | Б) нет, имеются повторы в смежные дни   |           |
| 6 | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? |           |
|   | А) <u>да</u>  | <u>да</u> |
|   | Б) нет  |           |
| 7 | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?                                  |           |
|   | А) <u>да</u>  | <u>да</u> |
|   | Б) нет  |           |
| 8 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?   |           |
|   | А) <u>да</u>  | <u>да</u> |



|    |  |            |
|----|--|------------|
|    | Б) нет   |            |
| 9  | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? |            |
|    | А) нет   | <i>нет</i> |
|    | Б) да  |            |
| 10 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?                 |            |
|    | А) да  | <i>да</i>  |
|    | Б) нет   |            |
| 11 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?  |            |
|    | А) <u>да</u>   | <i>да</i>  |
|    | Б) нет   |            |
| 12 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?   |            |
|    | А) да  | <i>да</i>  |
|    | Б) нет   |            |
| 13 | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?                                      |            |
|    | А) <u>нет</u>  | <i>нет</i> |
|    | Б) да  |            |
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?  |            |
|    | А) да  | <i>да</i>  |
|    | Б) нет   |            |
| 15 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?   |            |
|    | А) нет   | <i>нет</i> |
|    | Б) да  |            |
| 16 | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?                           |            |
|    | А) нет   | <i>нет</i> |
|    | Б) да  |            |
| 17 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?   |            |
|    | А) <u>нет</u>  | <i>нет</i> |
|    | Б) да  |            |



**Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)**

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. **УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?**

А) ДА                      Б) НЕТ                      В) ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. **УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**

А) ДА                      Б) НЕТ                      В) ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. **ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**

А) ДА                      Б) НЕТ

4. **ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?**

А) НЕ НРАВИТСЯ              Б) НЕ УСПЕВАЕТЕ              В) ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

5. **В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:**

А) ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК

Б) ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)

В) 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

6. **НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?**

А) ДА                      Б) ИНОГДА НЕТ

7. **ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНИ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?**

А) ДА                      Б) НЕТ

8. **НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**

А) ДА                      Б) НЕТ                      В) НЕ ВСЕГДА

9. **ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?**

А) НЕВКУСНО ГОТОВЯТ                      Б) ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ

В) ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЦЦУ                      Г) ОСТЫВШАЯ ЕДА

Д) МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ

Е) ИНОЕ \_\_\_\_\_

10. **УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**

А) ДА                      Б) НЕТ                      В) ИНОГДА

11. **СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?**

А) ДА                      Б) НЕТ

12. **ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:** \_\_\_\_\_

Все устраивает

13. **ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

Все устраивает



**МКОУ «Песчаная средняя общеобразовательная школа»  
Приютненского района Республики Калмыкия**

**Протокол 3**

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

Дата проверки: 30.11.2023г.

Время проверки: 10-50 час. (1большая перемена)

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Джонова Н.Б.- зам. директора по ВР, председатель комиссии
2. Гасанов А.Р.- завхоз, ответственный за организацию питания
3. Манджиева Д.Ц.- представитель родительской общественности, 6 класс
4. Омарова М.А.- представитель родительской общественности, 10 класс
5. Борцова Н.С.- представитель родительской общественности, 9 класс
6. Боджикова В.Д.- председатель ПК школы, член комиссии
7. Гасанова Д.Р.- социальный педагог, член комиссии

составили настоящий протокол в том, что 30 ноября 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.


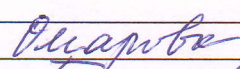
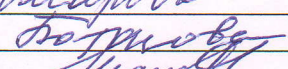
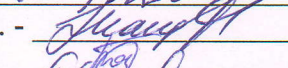
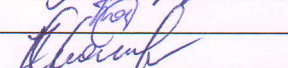
В ходе проверки установлено:

- Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
- Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
- В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
- Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Джонова Н.Б.- 
2. Гасанов А.Р.- \_\_\_\_\_
3. Омарова М.А.- 
4. Борцова Н.С.- 
5. Манджиева Д.Ц.- 
6. Боджикова В.Д.- 
7. Гасанова Д.Р.- 