

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МБОУ «Средняя школа № 2»

Дата и время проведения проверки: 15.05.2016 8 40
 Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Федотова Т.В.
Расурова Н.Э. Фурасова Н.В.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет	Примечание
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены				
1	Имеется доступ:			
	– к раковинам для мытья рук;	✓		
	– мылу и антисептикам;	✓		
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓		
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи				
3	Помещение для приема пищи чистое	✓		
5	Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии	✓		
7	Обеденные столы чистые (протерты)	✓		
Режим работы помещений для приема пищи				
8	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓		
9	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии с утвержденным графиком приема пищи	✓		
Рацион питания				
10	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓		
11	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и обучающихся	✓		
12	Факты исключения или замены блюд при сравнении ежедневного меню с утвержденным руководителем		✓	

	общеобразовательной (сравнить ассортимент блюд в бракеражном журнале с утвержденным меню)			
13	Контроль качества блюд меню бракеражной комиссией школы (в бракеражном журнале оценка качества блюд меню, подписи членов комиссии. Время контроля должно быть до раздачи пищи)	✓		
14	Соответствие массы порционных блюд на раздаче утвержденному ежедневному меню (вес котлеты, запеканки, порции сыра и т. д.)	✓		
15	Соответствие массы порции на раздаче утвержденному ежедневному меню (взвешивается в целом блюдо – картофельное пюре с гуляшом, жаркое по- домашнему, овощное рагу и т.д.).	✓		
16	Соответствие органолептических показателей (вкуса, запаха, внешнего вида блюда) показателям указанным в технологической карте.	✓		
17	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах.	✓		
Культура обслуживания				
18	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓		
19	Наличие на столах салфеток и столовых приборов (ложки, вилки)	✓		

Предложения родительской общественности по улучшению качества питания в общеобразовательной организации:

Член(ы) комиссии:






