

Протокол № 5 от 26.01.2024г.

Проведение проверки родительским контролем 3 чел ее состав

Коллекова Валентина Александровна - соуч. ке
Суряжкова Наталья Александровна - уч.
Иванова Ирина Родионовна - уч.

В МАОУ «СОШ № 16» по адресу ул. Фрунзе, 114

Цель:

Наше же дело качество
приготовленной пищи

Предмет контроля:

Судом. Анкетирование (паровой) макарон
и супов с овощами, чай с сахаром

Форма контроля: анкетирование или работа комиссии (нужное подчеркнуть)

Итоги контроля заполняются в оценочном листе

Выводы: Блюда в эксперименте имеют хорошие
вкусовые качества, белок в достаточном
количестве, нет лишних жиров и сахара в супе
и чае. Проверка показала, что качество все

Члены комиссии:

Коллекова В.Н. - уч.
Суряжкова Н.А. - уч.
Иванова И.Р. - уч.

Приложение 2.2.
к Положению о родительском контроле
за организацией горячего питания детей в
МАОУ «СОШ №16»

Примерный оценочный лист

Дата проведения проверки: 26.09.2024 г.

Инициативная группа, проводившая проверку: 3 чел.

	Вопрос	Да/н
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 цикличным 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) нет	+
	Б) да	
1 0	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	+
	Б) нет	
1 1	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	+
	Б) нет	
1 2	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	

1 3	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	+
	Б) да	
1 4	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	+
	Б) нет	
1 5	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	+
	Б) да	
1 6	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	+
	Б) да	
1 7	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	+
	Б) да	