

**Форма оценочного листа проверки столовой МБОУ «СОШ № 47» г. Чебоксары
представителями родительской общественности**

Дата проведения проверки: 7.04.2023

Инициативная группа, проводившая проверку:

Тихонова Ольга Николаевна

	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	да
	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?	да
	А) да	
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	да
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	да
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	да
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
	А) да	
	Б) нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
	А) да	
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет
	А) да	
	Б) нет	
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	нет
	А) да	
	Б) нет	
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
	А) да	
	Б) нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	да
	А) да	
	Б) нет	

организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выходом продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Условия хранения продуктов соблюдаются.

Сроки хранения продуктов соблюдаются.

Сроки реализации пищевой продукции соблюдаются.

Температурный режим пищевой продукции соблюдается.

Требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ начального и среднего профессионального образования» соблюдаются.

Ежедневное меню соответствует утвержденному 12-тидневному.

Вес выхода готовой продукции соответствует норме.

Качество и безопасность питания соответствует нормам.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Ежедневно ведутся бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья и бракеражный журнал готовой продукции.

Рекомендации:

1. При организации питания учащихся строго следовать Постановлению Главного государственного врача Российской Федерации 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

2. Дежурным учителям, администрации, классным руководителям обеспечивать дисциплину учащихся во время пребывания в столовой, следить за выполнением учащимися санитарно-гигиенических норм.

3. Классным руководителям постоянно вести разъяснительную работу о значении горячего питания, здорового образа жизни человека.

4. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

5. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

** При проведении данной проверки присутствовала инициативная группа родителей в числе: Барановой Н.В., Федоровой М.Н., которые в соответствии с методическими рекомендациями по родительскому контролю за горячим питанием в общеобразовательных организациях МР 2.4.0180-20 проверили соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, санитарно-техническое состояние обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды т.п., условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися, наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, объем и вид пищевых отходов после приема пищи. По итогам проверки оформили оценочный лист (прилагается).

Тихонова С.С. _____

Жидкова С.А. _____

Кутузова Е.Ф. _____

Савгачева Д.С. _____

Белова Л.И. _____