

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

Дата проведения проверки: 21.02.2023

Инициативная группа, проводившая проверку:

Антонова Ольга Владимировна
Федорова Мария Викторовна

	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 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	+
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	

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 2Б классов в числе Антоновой О.В., Федоровой М.В., 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 и 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. _____