

**ИНФОРМАЦИЯ
О ПРОВЕДЕНИИ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

на 12 апреля .2024 г.

На 12 апреля .2024 г. родительский контроль за организацией питания был направлен на улучшение организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 42 г. Ставрополя и формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в МБОУ СОШ № 42 г. Ставрополя.

Для этого была создана комиссия по инициативе родителей для проведения контроля.

При этом были оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала. Состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток 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;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд.

Доступ законных представителей обучающихся в помещение для приема пищи был осуществлен с соблюдением всех санитарных норм.

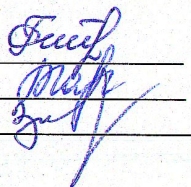
Результаты работы общешкольной комиссии зафиксированы в оценочных листах (прилагаются).

«12» апреля 2024г.

Глебовская С.Е.

Тарасенко Е.В.

Зякун Г.В.



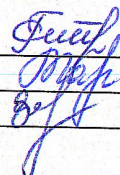
ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Дата проведения проверки « 12 » апреля 2024г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Глебовская С.Е.

Тарасенко Е.В.

Зякун Г.В.



№	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	ДА
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А)да	ДА
	Б)нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А)да	ДА
	Б)нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А)да, по всем дням	ДА
	Б)нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А)да, по всем дням	ДА
	Б)нет	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличное меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А)да	ДА
	Б)нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А)да	ДА
	Б)нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А)да	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)да	
	Б)нет	НЕТ
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А)да	
	Б)нет	НЕТ
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А)да	ДА

	Б)нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А)да	ДА
	Б)нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А)да	
	Б)нет	НЕТ
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А)да	ДА
	Б)нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А)да	
	Б)нет	НЕТ
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А)да	
	Б)нет	НЕТ
17.	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А)да	
	Б)нет	НЕТ