

Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 18.10.2022

Инициативная группа, проводившая проверку: Тихомирова Ольга
Михаиловна

| № | 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 | да |
| 2 | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет | да |
| 3 | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет | да |
| 4 | В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни | да |
| 5 | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни | да |
| 6 | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет | да |
| 7 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? А) да Б) нет | да |
| 8 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? А) да Б) нет | да |
| 9 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? А) да Б) нет | да |
| 10 | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да Б) нет | нет |
| 11 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет | да |
| 12 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет | нет |
| 13 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? А) да Б) нет | нет |

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 16» города Смоленска

Протокол № 2

Проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

Дата проведения: 18.10.2022

Время проверки: 10.30

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Составили настоящий протокол в том, что «18» 10 2022 года была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню. По опросам учащихся, питание в основном нравится учащимся.
2. Члены инициативной группы отметили, что порции соответствуют меню и возрастной категории обучающихся.
3. Организация питания: у входа в столовую педагоги обращают внимание на то, что перед едой необходимо вымыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с мылом.
4. В обеденном зале каждый стол накрыт на 6-ть обучающихся, посадочных мест детям хватает.
5. Все классные руководители сопровождают свои классы.
6. Все сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы)
7. После каждого приема пищи в обеденном зале проводится уборка помещения. В помещении для приема пищи не обнаружено насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Классным руководителям и воспитателям продолжить работу по формированию культуры питания.