

### Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 16.05.2024г.

Инициативная группа, проводившая проверку:  
Саварева Е.В., Воронина (Иванова) В.А., Сердюкина Е.В.

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 циклическое 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	нет
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 циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет	да
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	да

8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет	да
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	нет
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? А) да Б) нет	да
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? А) да Б) нет	да
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?	нет
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	нет
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	
	Б) да	да
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	нет
	Б) да	

8	Откуда вы узнали об этом нарушении?	Сотрудники
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допускать в помещения детей и подростков по результатам работы контрольной проверки. (См. протокол от 14.06.2018 г.)	нет
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для предотвращения заражения детей в местах обслуживания завтраков (обогрев посуды, мытье посуды, хранение посуды)?	нет
	А) да	
	Б) нет	
11	Принимались ли меры по исключению порчи посуды (грязная посуда)?	да
	А) да	
	Б) нет	
12	Контрольно-надзорные органы выявляли ли нарушения при проверке работы организации?	нет
	А) да	
	Б) нет	

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 1» г. Малоярославец Малоярославецкого района Калужской области

Акт № 9 комиссии по контролю организации питания обучающихся МОУ СОШ №1 г. Малоярославец (реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: «16» мая 2024 год.

Место проведения: МОУ СОШ №1 г. Малоярославец, столовая.

Комиссия в составе: 3 человек.

Председатель комиссии: Сасурьева Елена Борисовна

Члены комиссии: Пашинская (Иванова) Валерия Александровна  
Сорокина Татьяна Владимировна

Цель проверки: Санитарное состояние столовой.

Результаты проверки:

1. Качество приготовления подаваемых блюд	<u>соответствует</u>
2. Соответствие меню	<u>соответствует</u>
3. Соответствие объема порции	<u>соответствует</u>
4. Санитарное состояние столовой	<u>соответствует</u>
5. Соответствие температурного режима блюда	<u>соответствует</u>
6. Культура организации питания	<u>соответствует</u>

Выводы/рекомендации:

Вывод: питание детей соответствует нормам и требованиям калорийности.  
Рекомендации: увеличить освещение.

Председатель комиссии: Свет / Савинова Е.Б.  
 Члены комиссии: М / Маринова (Ирина) В.А.  
ВУ / Савина Е.В.  
М / Иванова В.И.

Акт № 2 комиссии по контролю организации питания обучающихся МБОУ СОШ №1 г. Мамарославск (результат мониторинга родительского контроля)

Дата проведения: 16.05.2024 год.  
 Место проведения: Школа №1, д. Мамарославск

Комиссия в составе 3 человек.

Председатель комиссии: Светлана Владимировна  
 Члены комиссии: Ирина Владимировна, Елена Владимировна, Елена Владимировна

Цель проверки: Выявление нарушений санитарно-гигиенических требований к организации питания обучающихся

Результаты проверки	
1. Качество приготовления подаваемых блюд	<u>высоким уровнем</u>
2. Соответствие меню	<u>высоким уровнем</u>
3. Соответствие объема порций	<u>высоким уровнем</u>
4. Санитарное состояние столовой	<u>высоким уровнем</u>
5. Соответствие температурного режима блюд	<u>высоким уровнем</u>
6. Культура организации питания	<u>высоким уровнем</u>

Выходные рекомендации:  
Выполнить требования СанПиН 18-109-2017 к организации питания обучающихся в школе