

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой
МАОУ «Володарская СОШ»
(наименование образовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Карпенко Ю.Н.

Члены комиссии Куляпина Татьяна Григорьевна

Кулешова Наталья Александровна

Козлова Валентина Валерьевна



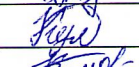
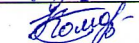
В присутствии _____

составили настоящий проверочный лист о том, что «9» ноября
2023 г. в 7 смену, на 1 перемене проведено мероприятие родительского
контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	да	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	Таких детей нет	
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	-	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	да	
Все ли дети моют руки перед едой?	да	
Все ли дети едят сидя?	да	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	да	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		нет
Есть ли замечания по чистоте столов?		нет
Есть ли замечания к сервировке столов?		нет
Теплые ли блюда выдаются детям?	да	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	да	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		нет
Число детей, питающихся на данной перемене	50	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	540	г
Общая масса несъеденной пищи	2,665	кг
Индекс несъедаемости	9,5	%

На основании проведенного мероприятия Комиссией установлено:
Комиссией установлено, что в плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников с 1 по 11 класс. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. Присутствие посторонних, в том числе учащихся в производственных помещениях столовой не допускается. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Подписи членов комиссии:

 /Карпенко Ю.Н./
 /Куляпина Т.Г./
 /Кулешова Н.А./
 /Козлова В.В./

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Директор МАОУ «Володарская СОШ»  /Прудников А.А./

Результаты родительского контроля внесены в ИС «Мониторинг питания и
здоровья» - «10» 11 2022г. (указывается дата).