

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

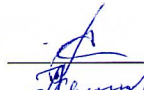



В присутствии новара ПО «Первомайское», Шуваловой Г.К.

составили настоящий проверочный лист о том, что «23» октябрь
 2023 г. в I смену, на 4 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 поест 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	79	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	920	г
Общая масса несъеденной пищи	6,4	кг
Индекс несъедаемости	8,8	%

На основании проведенного мероприятия Комиссией установлено:
Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Перед входом в обеденный зал на стенде имеется меню, утвержденное директором школы, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. В школе имеется медицинский работник, который следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи, ведет бракеражный журнал. 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 ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «24» 10 2022г. (указывается дата).