

Справка

по мониторингу качества питания
обучающихся МБОУ «Южноуральская СОШ»

28.11.2023 г.

9.20

Цель проверки: состояние качества организации питания обучающихся.

Председатель: Нарушева С.Е.

Члены комиссии:

Представитель родительской общественности: Широнова А.С.


Педагогический работник: Дегтярева М.В.

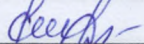
В ходе проверки качества организации питания было выявлено следующее:

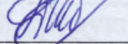
- рацион питания соответствует утвержденному меню ;
- меню дня соответствует перспективному меню (7 день из 10-дневного меню: омлет с сыром, чай с сахаром, хлеб);
- качество готовой продукции соответствует;
- санитарное состояние обеденного зала соответствует;
- внешний вид сотрудников столовой соответствует норме;

Вывод: качество питания соответствует рекомендациям по организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, санитарно-гигиеническим требованиям. Замечаний нет.

Подписи членов комиссии:

Нарушева С.Е. 

Широнова А.С. 

Дегтярева М.В. 

ФОРМА ОЦЕНОЧНОГО ЛИСТА

Дата проверки 28.11.2023

Время 9.20

Инициативная группа, проводившая проверку: комиссия по родительскому контролю (ФИО)

Ширшина Анастасия Сергеевна
Жаружива Светлана Владимировна

№ п/п	Вопрос	Ответ комиссии
1.	Имеется ли в организации меню?	
	Да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<u>да</u>
	Да, но без учета возрастных групп	
	Нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления детей и родителей?	
	Да	<u>да</u>
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления детей и родителей месте?	
	Да	<u>да</u>
4.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	
	Да	<u>да</u>
5.	Со всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	Да	<u>да</u>
6.	Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии?	
	Да	<u>да</u>
7.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	Да	<u>да</u>
8.	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	Нет	<u>нет</u>

Нужное подчеркнуть

9.	Качество готовой продукции <u>удовлетворительное</u> /неудовлетворительное	
10.	Организация приема пищи <u>соответствует</u> /не соответствует	
11.	Санитарное состояние обеденного зала <u>соответствует</u> /не соответствует	
12.	Внешний вид сотрудников столовой <u>соответствует</u> /не соответствует	

Замечания/предложения/вывод

Замечаний нет. Замечаний нет

Подписи членов комиссии 