

Справка

по мониторингу качества питания обучающихся МБОУ «Южноуральская СОШ»

Время 13.20

30.11.2023 г.

13.20

Цель проверки: состояние качества организации питания обучающихся.

Председатель: Нарушева С.Е..

Члены комиссии:

Представитель родительской общественности: Гержина А.Ю.


Педагогический работник: Дегтярева М.В.

В ходе проверки качества организации питания было выявлено следующее:

- рацион питания соответствует утвержденному меню (салат «Школьный вальс», суп полевой, мясные тефтели, картофельное пюре, компот, хлеб);
- меню дня соответствует перспективному меню (9 день из 10-дневного меню);
- 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.. 

Дегтярева М.В. 

Гержина А.Ю. 


Нужное подчеркнуть

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

Замечания/предложения/вывод



Члены комиссии



## ФОРМА ОЦЕНОЧНОГО ЛИСТА

Дата проверки 30.11.2023

Время 13:20

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

Андреева С.С.; Уржанов А.Ю. Астафьевы Д.Д.

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

### Нужное подчеркнуть

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

### Замечания/предложения/вывод

*Замечаний нет!*

Подписи членов комиссии *С.С. Андреева*    *А.Ю. Уржанов*    *Д.Д. Астафьевы*