

Справка

по мониторингу качества питания  
обучающихся МБОУ «Южноуральская СОШ»

22.12.2023 г.

13.50

Цель проверки: состояние качества организации питания обучающихся.

Председатель: Нарушева С.Е..

Члены комиссии:

Представитель родительского контроля: Калугина Е.В.

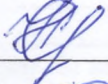
Педагогический работник: Дегтярева М.В.

В ходе проверки качества организации питания было выявлено следующее:

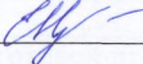
- рацион питания соответствует утвержденному меню (салат из свежих овощей, суп из рыбных консервы, кнели куриные, макаронные изделия, компот, хлеб);
- меню дня соответствует перспективному меню (5 день из 10-дневного меню);
- качество готовой продукции соответствует;
- санитарное состояние обеденного 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.  \_\_\_\_\_

Калугина Е.В.  \_\_\_\_\_



*Каушина Елена Владимировна*  
**ФОРМА ОЦЕНОЧНОГО ЛИСТА**

Дата проверки 22.12.23 г

Время 13.50

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

*Нарушева С.Е., Каушина Е.В., Житарева М.В.*

№ 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	
	Нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления детей и родителей?	
	Да	✓
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления детей и родителей месте?	
	Да	✓
4.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	
	Да	✓
5.	Со всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	Да	✓
6.	Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии?	
	Да	✓
7.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	Да	✓
8.	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	Да	
	Нет	✓
<b>Нужное подчеркнуть</b>		
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

*Каушина Е.В. [подпись]*  
*Нарушева С.Е. [подпись]*