

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	<input checked="" type="radio"/> А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	<input checked="" type="radio"/> А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	<input checked="" type="radio"/> А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	<input checked="" type="radio"/> А) нет	
	Б) да	

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	<input checked="" type="radio"/> Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	<input checked="" type="radio"/> А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	<input checked="" type="radio"/> А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 4 им. Н.А. НЕКРАСОВА С УГЛУБЛЕННЫМ  
ИЗУЧЕНИЕМ АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА»  
(средняя школа № 4)

Акт проверки № 65

комиссии общественного и родительского контроля за организацией и качеством питания

от 31.01.24

На основании (обращения родителей, плана мероприятий по родительскому контролю за организацией питания) по плану контроллинг

Проведена проверка:

Прием пищи (нужное подчеркнуть): завтрак, обед, полдник.

Смена № 2, Перемена № 2, Класс: 3, Возраст детей 9-10 лет

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Сатайкина А.С.

Члены комиссии: Климова Н.Н. - зам. директора по АХР, Смирнова Д.С. - соуправитель

Присутствовали: Цветкова М.В. - представитель родительского общественного комитета, Жарднечева А. - представитель школьного общественного комитета

В ходе проверки определено:

- наличие двухнедельного циклического согласованного меню (размещено на сайте школы) размещено

- наличие соответствующего фактического меню на день (в столовой, на сайте школы) соответствует

- наименование блюд по меню, соответствие их меню Салат из моркови с яблоками и растительным маслом

- температура блюд: "Пирожки" в соусе, картофель фри, халва  
пшеница, пшеница с начинкой, сахар

первое блюдо 81°, второе блюдо 80°, гарнир 80°, напиток 81°

- полновесность порций:

применено

- визуальное количество отходов (отметить): ≤ 30% , 30-60% , ≥ 60%

- максимальное количество отходов (наименование блюда) котлета

- мнение детей (вкусно, не очень, не вкусно) \_\_\_\_\_

