

Программа родительского контроля
качества питания обучающихся 1-4 классов
МКОУ ООШ с. Карино

Дата «15» 02 2022 г.

Показатели:

№	Виды контроля	Результаты
1.	Санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала столовой	в столовой чисто, хорошо.
2.	Соответствуют ли меню блюда, приготовленные для детей	соответствует
3.	Выявление качества приготовленных блюд путём дегустации	всё вкусно, хорошо
4.	Температура поданных блюд	не менее 65°, третье не менее 15°
5.	Объём порции	салат капуст. - 100 гр, макаронн - 180 гр сосиски - 100 гр картофель - 200 гр

Члены комиссии:

Зыкова
С.У. Сова

Зыкова Е.Е.
Сова Светлана Николаевна

Программа родительского контроля
качества питания обучающихся 1-4 классов
МКОУ ООШ с. Карино

Дата «05» 05 2021 г.

Показатели:

№	Виды контроля	Результаты
1.	Санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала столовой	в столовой чисто, все соответствует
2.	Соответствуют ли меню блюда, приготовленные для детей	соответствует
3.	Выявление качества приготовленных блюд путём дегустации	всё вкусно, соответствует
4.	Температура поданных блюд	не менее 65°, третьи блюда не менее 30°
5.	Объём порции	супот капуста кваш - 60 гр макаронки - 180 гр. котлеты курицы - 100 гр соус - 50 гр кисель - 200 гр.

Члены комиссии:

Зикова

Гусова

Зикова Е. Е.

Гусова Светлана Николаевна

Программа родительского контроля
качества питания обучающихся 1-4 классов
МКОУ ООШ с. Карино

Дата «05» 09 2022г

Показатели:

№	Виды контроля	Результаты
1.	Санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала столовой.	В столовой чисто, порядок
2.	Соответствуют ли меню блюда, приготовленные для детей.	соответствуют
3.	Выявление качества приготовленных блюд путем дегустации.	приготовлено качественно, вкусно.
4.	Температура поданных блюд.	не менее 65° третье не менее 60°
5.	Объем порции.	салат из свеклы - 60 гр биточек рыбный - 90 гр карт. пюре - 150 гр кофейный напиток - 200 гр

Члены комиссии:

А.И.

Г. Мосин С. С.

С. Г. Глова

Глова С. Г.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 05.09.2022

Инициативная группа, проводившая проверку: Тютюшников С.С.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	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?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	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)?	
	А) нет	✓

	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Программа родительского контроля
качества питания обучающихся 1-4 классов
МКОУ ООШ с. Карино

Дата «17» 11 2022 г.

Показатели:

№	Виды контроля	Результаты
1.	Санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала столовой	В столовой чисто, порядок
2.	Соответствуют ли меню блюда, приготовленные для детей	Соответствуют
3.	Выявление качества приготовленных блюд путём дегустации	Вкусно, сытно
4.	Температура поданных блюд	не менее 65° хлеб не менее 60°
5.	Объём порции	Полпорция светлые 60гр Закуска мясная 180гр Желе из говяд 100гр Чай 200

Члены комиссии:

Усова

Гриф

Усова Светлана Николаевна

Желоскина Е.Е.