

Проверочный лист
по проведению родительского контроля организации питания в школьной столовой
МБОУ «Баймаковская ООШ»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Литвин Нина Сергеевна

Члены комиссии:

Казимилова О.В.

Нестерова Н.В.

Белоусова Р.Н.

Попова С.И.

в присутствии:

повара школы Федоровой С.Н.

составили настоящий проверочный лист о том, что «12» декабря 2023 года в 1 смену, на 3 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся

	Вопрос	Да/нет
1	Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации?	да
2	Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	Нет таких обучающихся
3	Все ли дети с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом, пищевой аллергией питаются в столовой?	Нет таких обучающихся
4	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	Да
5	Все ли дети моют руки перед едой?	Да
6	Все ли дети едят сидя?	Да
7	Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени)?	Да
8	Есть ли замечания по чистоте посуды?	Нет
9	Есть ли замечания по чистоте столов?	Нет
10	Есть ли замечания к сервировке столов?	Нет
11	Теплые ли блюда выдают детям?	Да
12	Лица, накрывающие на стол, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	Да
13	Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (буфет, раздаточная линия)?	Нет
14	Число детей питающихся на данной перемене?	42 Чел
15	Масса всех блюд на одного ребенка по меню?	0,905 г
16	Общая масса несъеденной пищи	1,5 кг
17	Индекс несъедаемости	4 %

На основании проведенного мероприятия комиссия делает выводы: Все работники столовой имеют специализированную одежду. Работают в масках, перчатках, головных уборах. В обеденном зале заранее была проведена влажная уборка с проветриванием помещения. В обеденном зале чисто, убрано, уютно. Перед умывальником установлены емкости с жидким мылом для рук и бумажные салфетки для рук в достаточном количестве. Набор блюд соответствует утвержденному директором меню. Органохимические свойства блюд соответствуют санитарным нормативам.

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица:

_____ Федорова С.Н.