

Форма оценочного листа

Наименование ОО **МБОУ ООШ № 52 села Ачуево**

Дата проведения проверки: **17.04.2024г.**

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Ф.И.О. Цястюк Алена Викторовна, родитель 3 класса, номер тел. 89889300065
2. Ф.И.О. Михайлова Мария Викторовна, родитель 4 класса, номер тел. 89183843516
3. Ф.И.О. Павлова Наталья Владимировна, родитель 9 класса, номер тел. 89183538091

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися	
	Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале)	<i>Да</i>
	Наличие одноразовых полотенец, электросушилок для сушки рук	<i>Да</i>
	Наличие моющих и дезинфицирующих средств	<i>Да</i>
2	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	<i>Да</i>
3	Наличие в обеденном зале стенда для потребителей	<i>Да</i>
4	Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи	<i>Да</i>
5	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	<i>Да</i>
6	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	<i>Да, 30 мин. 10.50-11.20</i>
7	Наличие на стенде циклического меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники)	<i>Да</i>
8	Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	<i>Да</i>
9	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии	<i>Да</i>
10	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	<i>Да</i>
11	Санитарное состояние обеденного зала	
	Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств	<i>Да</i>
	Качественно ли проведена уборка	<i>Да</i>
12	Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с утвержденным меню	<i>Нет</i>
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<i>Нет</i>
14	Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки	
	Эстетичное оформление дегустированного блюда	<i>Да</i>
	Органолептическая оценка качества готовых блюд (вкусно, не вкусно)	<i>Вкусно, аппетитно</i>

Выводы по организации питания учащихся в школе

Сегодня мы побывали с родительским контролем питания в школьной столовой МБОУ ООШ № 52. Хотелось бы отметить разнообразное сбалансированное питание детей. Блюда подаются горячими. На столе всегда имеется свежий чистый и белый хлеб. Завтрак состоял из вкусного отварного картофеля и тушеной рыбы в томате с овощами. еще салат из свеклы с зеленым горошком. Кофейный напиток на молоке очень вкусный. дети пьют его с удовольствием. Потции достаточные для детей, еда очень вкусная. В столовой светло, очень чисто, на столах новая красивая посуда. Мы довольны питанием. Спасибо повара за работу и администрации, что есть такая возможность убедиться в качестве питания детей в школе.

1. Ф.И.О. Цястюк Алена Викторовна, родитель 3 класса, подпись *Цястюк АВ*
2. Ф.И.О. Михайлова Мария Викторовна, родитель 4 класса, подпись *М. Михайлова*
3. Ф.И.О. Павлова Наталья Владимировна, родитель 9 класса, подпись *Павлова*