

Родительский контроль

В соответствии с графиком родительского контроля за питанием обучающихся в МАОУ СОШ № 37 и методическими рекомендациями по организации питания обучающихся 11 октября 2023 был проведен административно-общественный контроль. В контроле приняли участие 9 человек: председатель совета школы, родители 1 классов, администрация школы.

Родители обучающихся дали органолептическую оценку вторых блюд, напитков, оценили качество приготовления пищи, отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов, качество уборки помещения после каждого приема пищи, условия соблюдения детьми правил личной гигиены. По результатам проверки организации и качества питания родителями обучающихся 1 классов был заполнен оценочный лист.

Доводим до вашего сведения итоги проверки:



	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 детей и родителей?		
А)	да	+	
Б)	нет		
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления детей и родителей месте?		
А)	да	+	
Б)	нет		
4.	В меню отсутствуют повторные меню?		
А)	да, по всем дня	+	
Б)	нет, имеются повторы в смежные дни		
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты		
А)	да, по всем дня	+	
Б)	нет, имеются повторы в смежные дни		
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приему пищи режиму функционирования организации?		
А)	да	+	

Б)	нет		
7.	Есть ли в организации приказ о работе 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 допуская реализации продуктов и блюд по результатам проверки бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		
А)	да		
Б)	нет		+
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с особенностями 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 грызуны, насекомые и следы их жизнедеятельности?		
А)	да		
Б)	нет		+
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)	да		
Б)	нет		+
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		
А)	да		
Б)	нет		+
17.	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
А)	да		
Б)	нет		+

	Органолептическая оценка вторых блюд:	отлично	хорошо	удовл	неудовл
А)	мясо птицы, гуляш				
	мягкое				
	сочное				
	отделяется от кости				
	вкус				
	цвет				
	выявлено недовложение				

Б)	котлеты, тефтели	+			
	мягкие				
	сочные				
	прожарены				
	вкус				
	цвет				
	выявлено недовложение				
В)	крупяной гарнир	+			
	рассыпчатый, нет комков				
	добавлено масло сливочное				
	нет посторонних примесей				
	вкус				
	цвет				
	выявлено недовложение				
Г)	овощной гарнир	+			
	овощи качественно почищены				
	консистенция блюда				
	внешний вид, цвет				
	добавлено масло сливочное, молоко (пюре картофельное)				
	вкус		Консервированный зеленый горошек жёсткий на вкус		
	выявлено недовложение				
Д)	консистенция соусов	+			
	вкус				
	цвет				
	выявлено недовложение				
Е)	каша молочная				
	внешний вид, цвет				
	нет комков				
	вкус				
	выявлено недовложение				
Ж)	сосиски, колбаса	+			
	внешний вид, цвет				
	вкус				
	выявлено недовложение				
З)	выпечка	+			
	внешний вид, цвет				
	вкус				
И)	чай с сахаром (лимоном)	+			
	внешний вид, цвет				
	вкус				
	какао				
	внешний вид, цвет				
	вкус				
К)	фрукты				
	качественно вымыты				
	нет повреждений, плесени				
	свежесть				

Заместитель директора по воспитательной работе Сухорукова Е.Б.