

Контроль организации питания

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МОАУ «СОШ №6»**

Дата и время проведения проверки: 13.09.2024, 8³⁰. 9⁰⁰

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Иванкина Светлана Александровна,
Макаева Светлана Владимировна,
Греб Ксения Анатольевна,
Белова Анастасия Сергеевна

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	.
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	

Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Член(ы) комиссии:

Гриб | Лобанкина С.А.

Белова | Белова А.С.

Сидорова | Мозаева С.В.

Гриб | Утев К.А.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой
МОАУ «СОШ № 6»

Комиссия в составе: 4
Председатель комиссии: Мухамедова Ю. В.
Члены комиссии: Вристовская Н. Ю., Урбан И. И.

В присутствии Медведевой А. И. - отв. по методич.
составили настоящий проверочный лист о том, что 22 октябрь 2024 года в
1 смену, на II перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием
обучающихся.

	Да	Нет
Фактическое меню соответствует основному (организованному) меню	✓	
Фактическое меню разновозрастное (7-11 лет, 12-18 лет)	✓	
Меню утверждено руководителем КШП и согласовано директором ОО	✓	
Информация о ежедневном меню:		
Общий выход завтрака для 1-4 классов не менее 500 грамм	✓	
Калорийность завтрака для 1-4 классов не менее 470 Ккал	✓	
Суммарный выход горячего блюда на завтрак не менее 150 грамм	✓	
Общий выход обеда на менее 1-4 классов не менее 700 грамм		
Выход первого блюда е менее 200 грамм		
Выход гарнира не менее 150 грамм		
Выход второго блюда не менее 90 грамм		
Калорийность обеда для 1-4 классов не менее 670 Ккал		
Организация питания детей по индивидуальным меню:		
Организовано питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)		нет таких детей
Условия питания:		
Созданы условия для мытья и дезинфекции рук (раковины, полотенца (бумажные, электрические), мыло)	✓	
Все дети питаются сидя (количество мест = количество детей)	✓	
Столовая посуда не имеет сколов	✓	
Столы, полы в столовой моются после каждого приема пищи	✓	
Температура блюд при приеме пищи (теплая)	✓	
Обслуживание:		
Работники пищеблока в спец.одежде (халат, головной убор)	✓	
Персонал пищеблока обеспечен средствами индивидуальной защиты (наличие одноразовых перчаток у работников на раздаче)	✓	
Контрольное взвешивание:		
Число детей, питающихся на данной перемене		135
Масса всех блюд на одного ребенка по меню		505
Общая масса несъеденной пищи		4,9
Индекс несъедаемости		2,1%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Уделить к качеству приготовленных блюд не-
Следовал быстал. Дети пришли без аппетита-
ии. Заполнить нет

Подписи членов комиссии: Мухамедова Ю. В.
Урбан И. И.
Вристовская Н. Ю.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой
МОАУ «СОШ № 6»

Комиссия в составе: 4
Председатель комиссии: Талоник В.К.
Члены комиссии: Акулиничкина А.М., Маркеева М.В.,
Киселева А.М., Горина В.Т.

В присутствии _____ составили настоящий проверочный лист о том, что 14 ноября 2024 года в I смену, на I перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

	Да	Нет
Фактическое меню соответствует основному (организованному) меню	✓	
Фактическое меню разновозрастное (7-11 лет, 12-18 лет)	✓	
Меню утверждено руководителем КШП и согласовано директором ОО	✓	
Информация о ежедневном меню:	✓	
Общий выход завтрака для 1-4 классов не менее 500 грамм	✓	
Калорийность завтрака для 1-4 классов не менее 470 Ккал	✓	
Суммарный выход горячего блюда на завтрак не менее 150 грамм	✓	
Общий выход обеда на менее 1-4 классов не менее 700 грамм	✓	
Выход первого блюда не менее 200 грамм	✓	
Выход гарнира не менее 150 грамм	✓	
Выход второго блюда не менее 90 грамм	✓	
Калорийность обеда для 1-4 классов не менее 670 Ккал	✓	
Организация питания детей по индивидуальным меню:		
Организовано питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)		840 — макс детей мен
Условия питания:		
Созданы условия для мытья и дезинфекции рук (раковины, полотенца (бумажные, электрические), мыло)	✓	
Все дети питаются сидя (количество мест = количество детей)	✓	
Столовая посуда не имеет сколов	✓	
Стол, полы в столовой моются после каждого приема пищи	✓	
Температура блюд при приеме пищи (теплая)	✓	
Обслуживание:		
Работники пищеблока в спец.одежде (халат, головной убор)	✓	
Персонал пищеблока обеспечен средствами индивидуальной защиты (наличие одноразовых перчаток у работников на раздаче)	✓	
Контрольное взвешивание:		
Число детей, питающихся на данной перемене		160
Масса всех блюд на одного ребенка по меню		750 гр
Общая масса несъеденной пищи		≈ 67 кг
Индекс несъедаемости		8,9%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

В ходе проверки нарушений не выявлено

Подписи членов комиссии:

Талоник В.К. Маркеева М.В.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой
МОАУ «СОШ № 6»

Комиссия в составе: 3
Председатель комиссии: Мухомедова Ю.В.
Члены комиссии: Криштошилова Н.Ю., Чистина О.Н.

В присутствии Медведева А.Н. - ответств. по питанию
составили настоящий проверочный лист о том, что 24 декабря 2024 года в II смену, на I перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

	Да	Нет
Фактическое меню соответствует основному (организованному) меню		
Фактическое меню разновозрастное (7-11 лет, 12-18 лет)		
Меню утверждено руководителем КШП и согласовано директором ОО		
<u>Информация о ежедневном меню:</u>		
Общий выход завтрака для 1-4 классов не менее 500 грамм		
Калорийность завтрака для 1-4 классов не менее 470 Ккал		
Суммарный выход горячего блюда на завтрак не менее 150 грамм		
Общий выход обеда на менее 1-4 классов не менее 700 грамм	✓	
Выход первого блюда не менее 200 грамм	✓	
Выход гарнира не менее 150 грамм	✓	
Выход второго блюда не менее 90 грамм	✓	
Калорийность обеда для 1-4 классов не менее 670 Ккал		
<u>Организация питания детей по индивидуальным меню:</u>		
Организовано питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)		<i>также детей в школе нет</i>
<u>Условия питания:</u>		
Созданы условия для мытья и дезинфекции рук (раковины, полотенца (бумажные, электрические), мыло)	✓	
Все дети питаются сидя (количество мест = количество детей)	✓	
Столовая посуда не имеет сколов	✓	
Столы, полы в столовой моются после каждого приема пищи	✓	
Температура блюд при приеме пищи (теплая)	✓	
<u>Обслуживание:</u>		
Работники пищеблока в спец.одежде (халат, головной убор)	✓	
Персонал пищеблока обеспечен средствами индивидуальной защиты (наличие одноразовых перчаток у работников на раздаче)	✓	
<u>Контрольное взвешивание:</u>		
Число детей, питающихся на данной перемене	200	
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	500	
Общая масса несъеденной пищи	7340г	
Индекс несъедаемости	7,3%	

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Порции достаточные для детей. По качеству пищи -
повышенное б/е, жирность не доп. Кухня чистой
всегда, в соответствии с рук-ль. Работники
каждого доброты.

Подписи членов комиссии: Ю.В. - Мухомедова Ю.В.

Н.Ю. Криштошилова Н.Ю.
О.Н. Чистина О.Н.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой
МОАУ «СОШ № 6»

Комиссия в составе: 4
Председатель комиссии: Мухомедова Ю.В.
Члены комиссии: Ромова Н.В., Кривошолова Н.Ю., Лягуш В.Е.

В присутствии Савишковой Т.Ф. зам директора
составили настоящий проверочный лист о том, что 24 января 2025 года в
II смену, на II перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием
обучающихся.

	Да	Нет
Фактическое меню соответствует основному (организованному) меню		
Фактическое меню разновозрастное (7-11 лет, 12-18 лет)		
Меню утверждено руководителем КШП и согласовано директором ОО		
Информация о ежедневном меню:		
Общий выход завтрака для 1-4 классов не менее 500 грамм		
Калорийность завтрака для 1-4 классов не менее 470 Ккал		
Суммарный выход горячего блюда на завтрак не менее 150 грамм		
Общий выход обеда на менее 1-4 классов не менее 700 грамм	✓	
Выход первого блюда не менее 200 грамм	✓	
Выход гарнира не менее 150 грамм	✓	
Выход второго блюда не менее 90 грамм	✓	
Калорийность обеда для 1-4 классов не менее 670 Ккал		
Организация питания детей по индивидуальным меню:		
Организовано питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)		Также детям в меню 840
Условия питания:		
Созданы условия для мытья и дезинфекции рук (раковины, полотенца (бумажные, электрические), мыло)	✓	
Все дети питаются сидя (количество мест = количество детей)	✓	
Столовая посуда не имеет сколов	✓	
Столы, полы в столовой моются после каждого приема пищи	✓	
Температура блюд при приеме пищи (теплая)	✓	
Обслуживание:		
Работники пищеблока в спец.одежде (халат, головной убор)	✓	
Персонал пищеблока обеспечен средствами индивидуальной защиты (наличие одноразовых перчаток у работников на раздаче)	✓	
Контрольное взвешивание:		
Число детей, питающихся на данной перемене		138
Масса всех блюд на одного ребенка по меню		785
Общая масса несъеденной пищи		9,4кг
Индекс несъедаемости		2,6%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Взвешивать в столовой присутствия, выводить отчеты в столовой чистоте, пищевого режима, ответственность меню.
Балачацкий лет

Подписи членов комиссии:

Н.Ю. Кривошолова
Н.В. Ромова
Ю.В. Мухомедова
В.Е. Лягуш