

Отчет по мониторингу Родительского контроля проверки качества горячего питания

МОУ	Проведенное мероприятие	Сроки, кол-во участников	Результаты контроля
МОУ «СОШ №5»	Родительский контроль. Мониторинг	22.01.2024-25.01.2024	Обучающиеся удовлетворены горячим питанием

Руководитель ОУ



Л. М. Сафонова

Л. М. Сафонова

Форма оценочного листа проведения контроля

	Вопросы	Ответы
1.	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и категорий обучающихся Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	А
2.	Размещено ли на информационном стенде меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	А
3.	В меню отсутствуют повторы блюд? А) да Б) нет	Б
4.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	А
5.	Снимается ли бракераж ежедневно и перед допуском всех блюд к раздаче? А) да Б) нет	А
6.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) да Б) нет	Б
7.	Проводится ли уборка помещения после каждой перемены? А) да Б) нет	А
8.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	А
9.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню факты исключения отдельных блюд? А) да Б) нет	Б
10.	Имели ли место факты выдачи обучающимся остывшей пищи? А) да Б) нет	Б
11.	Максимальный удельный вес несъеденной пищи составляет 30%? А) да Б) нет	Б 16%
12.	Минимальный удельный вес несъеденной пищи составляет 10%? А) да Б) нет	А
13.	Удовлетворены ли обучающиеся горячим питанием? А) да Б) нет	А

Форма оценочного листа проведения контроля

	Вопросы	Ответы
1.	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и категорий обучающихся Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	А
2.	Размещено ли на информационном стенде меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	А
3.	В меню отсутствуют повторы блюд? А) да Б) нет	Б
4.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	А
5.	Снимается ли бракераж ежедневно и перед допуском всех блюд к раздаче? А) да Б) нет	А
6.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) да Б) нет	Б
7.	Проводится ли уборка помещения после каждой перемены? А) да Б) нет	А
8.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	А
9.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню факты исключения отдельных блюд? А) да Б) нет	Б
10.	Имели ли место факты выдачи обучающимся остывшей пиццы? А) да Б) нет	Б
11.	Максимальный удельный вес несъеденной пиццы составляет 30%? А) да Б) нет	Б 20%
12.	Минимальный удельный вес несъеденной пиццы составляет 10%? А) да Б) нет	А
13.	Удовлетворены ли обучающиеся горячим питанием? А) да Б) нет	А

Форма оценочного листа проведения контроля

	Вопросы	Ответы
1.	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и категорий обучающихся Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	А
2.	Размещено ли на информационном стенде меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	А
3.	В меню отсутствуют повторы блюд? А да Б) нет	Б
4.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	А
5.	Снимается ли бракераж ежедневно и перед допуском всех блюд к раздаче? А) да Б) нет	А
6.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) да Б) нет	Б
7.	Проводится ли уборка помещения после каждой перемены? А) да Б) нет	А
8.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	А
9.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню факты исключения отдельных блюд? А) да Б) нет	Б
10.	Имели ли место факты выдачи обучающимся остывшей пищи? А) да Б) нет	Б
11.	Максимальный удельный вес несъеденной пищи составляет 30%? А) да Б) нет	Б 15%
12.	Минимальный удельный вес несъеденной пищи составляет 10%? А) да Б) нет	А
13.	Удовлетворены ли обучающиеся горячим питанием? А) да Б) нет	А