

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение города Новосибирска

«Детский сад № 215 «Кораблик детства»

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим советом

МБДОУ д/с № 215
(протокол от 24.08.2023 №1)

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБДОУ д/с № 215
от 25.09.2023 № 158-од

Заведующий Т. С. Волкова

**Положение о комиссии общественного контроля организации
питания и качества питания**

1. Общие положения

1.1. Положение о Комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся разработано на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.12.2018) "Об образовании в Российской Федерации";
- Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 03.08.2018) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изм. и доп., вступ. в силу с 21.10.2018);
- Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 29.07.2018) "О защите прав потребителей".

Организация питания в школе должна соответствовать требованиям:

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации обучения и воспитания, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

Контроль за организацией и качеством питания обучающихся ДООУ осуществляется в соответствии с:

- методическими рекомендациями «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» МР 2.4.018-20. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой.

- «Методическими рекомендациями по деятельности комиссии по изучению вопросов организации питания в общеобразовательных организациях Новосибирской области с включением в её состав родителей (законных представителей обучающихся) Министерства образования Новосибирской области от 28.02.2017 № 1380- 01/25.

Положение о работе Комиссии разработано на основании данных методических рекомендаций с учётом мнения родителей (законных представителей) обучающихся и утверждается директором общеобразовательной организации.

1.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии законами и иными нормативными актам и Российской Федерации, Уставом ДООУ.

1.3. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в ДООУ.

1.4. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постояннодействующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания дошкольников.

1.5. Состав Комиссии утверждается приказом ДООУ на каждый учебный год.

1.6. В состав Комиссии по контролю за организацией питания представители администрации, члены Родительского комитета ДООУ, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного заведующего, ответственного за организацию питания обучающихся.

1.7. Деятельность членов Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Состав комиссии

2.1. В состав Комиссии входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся (не менее 2-х человек), при наличии диетическая медицинская сестра (медицинский работник). Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

2.2. Комиссия избирает из числа её членов председателя Комиссии и секретаря.

2.3. Член Комиссии может быть выведен из состава Комиссии по его заявлению, направленному директору общеобразовательной организации.

2.4. Председатель Комиссии осуществляет управление деятельностью Комиссии, в том числе:

- организует работу Комиссии;
- ведет заседания Комиссии;
- подписывает от имени Комиссии протоколы ее заседаний, ведомости и прочую исполнительную и отчетную документацию;
- отвечает за сохранность документации Комиссии;
- отчитывается о работе Комиссии на общешкольных родительских собраниях.

2.5. Секретарь Комиссии:

- ведёт протоколы заседаний Комиссии;
- фиксирует принятые Комиссией решения;
- осуществляет оперативную связь с членами Комиссии.

3. Задачи комиссии по контролю за организацией питания

3.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся (контроль за работой школьной столовой, проверка качества и количества приготовленной для обучающихся пищи согласно Меню и т.д.).

3.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся общеобразовательной организации.

3.3. Повышение культуры питания, пропаганда здорового питания среди обучающихся и родителей, улучшение организации питания детей в общеобразовательной организации и в домашних условиях;

3.4. Проведение мониторинга результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в образовательной организации.

4. Функциональные обязанности Комиссии

4.1. Формирование плана-графика работы Комиссии, который согласуется с администрацией общеобразовательной организации.

4.2. Осуществление изучения вопросов организации и качества питания (Приложение 1) обучающихся проводится планоно (на основании утверждённого Комиссией плана-графика) и внепланово:

- плановые изучения вопросов организации питания проводятся в соответствии с утверждённым планом-графиком, который обеспечивает периодичность, исключает нерациональное дублирование в изучении вопросов организации питания и доводится до членов Комиссии в начале учебного года;
- внеплановые (экстренные) изучения вопросов организации питания осуществляются для установления фактов и сведений о нарушениях, указанных в обращениях, жалобах родителей (законных представителей) обучающихся или урегулирования конфликтных ситуаций;
- уполномоченные в изучении вопросов организации питания лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к предмету изучения;

- по итогам изучения вопросов организации питания оформляется справка (Приложение 2), в которой указываются основания изучения, объект изучения, выявленные нарушения, а также ответственные за эти нарушения лица;
 - в справке по изучению вопросов организации питания в обязательном порядке даются рекомендации об устранении в определённый срок выявленных нарушений.
- 4.3. Организация и проведение опросов обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания, ассортименту и качеству отпускаемой продукции и предоставление полученной информации директору общеобразовательной организации.
- 4.4. Оказание содействия администрации общеобразовательной организации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

6. Порядок проведения заседаний Комиссии

- 6.1. Заседания Комиссии проводятся по мере необходимости (не реже 1 раза в квартал (полугодие)).
- 6.2. Внеочередные заседания проводятся:
- по требованию директора общеобразовательной организации;
 - по инициативе председателя Комиссии.
- 6.3. Заседания Комиссии являются правомочными, если в них принимают участие не менее 2/3 от общего числа членов Комиссии.
- 6.4. Решения Комиссии принимаются простым большинством голосов от числа присутствующих на заседании членов Комиссии.
- 6.5. При равном количестве голосов решающим является голос председателя Комиссии.
- 6.6. Заседания Комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и секретарем.
- 6.7. В протоколе заседания Комиссии указываются следующие сведения:
- место и время проведения заседания;
 - члены Комиссии, присутствующие на заседании;
 - повестка дня заседания Комиссии;
 - вопросы, поставленные на голосование;
 - итоги голосования по поставленным вопросам;
 - принимаемые в ходе заседания Комиссии решения.

7. Права и ответственность Комиссии

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 7.1. Контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- 7.2. Получать от медицинской сестры, прикрепленной к ДОО информацию по организации питания, качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно - гигиенических норм;
- 7.3. Заслушивать на своих заседаниях медицинского работника, по выполнению поварами, кладовщиками обязанностей по обеспечению качественного питания обучающихся;
- 6.4. Проводить проверку работы столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- 6.5. Изменить график проверки, если причина объективна;
- 6.6. Вносить предложения по улучшению качества питания воспитанников.
- 6.7. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

8. Организация деятельности Комиссии

- 8.1 Комиссия формируется на основании приказа заведующего (Приложение 5). Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа;
- 8.2 Комиссия выбирает председателя;

8.3. Комиссия составляет план - график контроля по организации и качества питания школьников. Деятельность осуществляется в соответствии с планом и графиком работы комиссии;

8.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию и родительские комитеты;

8.5. Периодически Комиссия (но не реже 1 раза в квартал (полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при заведующем ДОУ. Ответственный за организацию питания в образовательной организации составляет отчет по устранению ранее обнаруженных недостатков, сообщает о принятых мерах.

8.6. По итогам учебного года Комиссия готовит аналитическую справку для публичного отчёта ДОУ;

8.7. Заседание Комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже 1 раза в квартал (полугодие) и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов;

8.8. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

8.9. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи в соответствии с требованиями СП.

8.10. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

Комиссия в процессе проверки контролирует:

- возможность соблюдения правил личной гигиены детьми (наличие мыла, полотенца, раковин для мытья рук);
- наличие и соответствие ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Новосибирской области, по составу и выходу блюд, допускается ли повторяемость блюд в смежные дни, соответствие веса порций меню, вкусовые качества предлагаемых блюд;
- соблюдение культуры обслуживания обучающихся;
- санитарное состояние обеденного зала;
- всегда ли опрятно выглядит персонал пищеблока (наличие санитарной одежды);
- предварительное накрытие столов (кто накрывает, как долго пища «ждет» детей, температура подачи блюд);
- контролирует ли педагог прием пищи детьми младшего школьного возраста;
- довольны ли дети качеством питания в школе и что именно им не нравится;
- качество мытья столовой посуды, наличие сколов;
- обеспеченность постоянного доступа обучающихся к доброкачественной питьевой воде;
- каким образом организовано обучение детей по вопросам здорового питания;
- своевременно ли заполняются журналы по контролю за питанием;
- своевременно ли очищаются емкости для пищевых отходов, при заполнении на 2/3 объема;

- в каком состоянии находится площадка мусоросборника и прилегающая территория.

8.11. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей (Приложение 6) и участия в работе комиссии (Приложение 7).

8.12. Итоги проверок обсуждаются на общих родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

9. Ответственность членов Комиссии

9.1. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

10. Документация комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

10.1. Заседания Комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

10.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у заведующего.

Примерная инструкция по контролю для родителей

1. После звонка на перемену понаблюдайте в обеденном зале: как дети входят в зал, как рассаживаются за столы, как ведут себя за столом, какова культура приема пищи, кто убирает посуду, как дети покидают обеденный зал, кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей, и т.д.
2. Изучите меню и сравните его с фактическим набором блюд.
3. Снимите пробу блюд, предлагаемых детям, и дайте оценку их вкусовых качеств.
4. Изучите недельное или 10-дневное меню и выясните: кто составляет меню, разнообразие блюд, наличие и разнообразие овощного меню, подсчитайте калорийность по составу продуктов и сравните с рекомендуемыми нормативами.
5. Поинтересуйтесь также: организационно-правовой формой школьной столовой, кто готовит блюда (догоготовочная или все блюда готовятся работниками пищеблока), есть ли санитарные книжки у работников пищеблока, наличием бракеражного журнала и его содержанием, наличием суточной пробы и ее хранением, кто проводит бракераж пищи и когда это было сделано в день проверки, всё ли оборудование пищеблока исправно, наличием спецодежды у работников пищеблока, когда последний раз проверялось санитарное состояние пищеблока, кем, какие сделаны замечания, предложения и как они выполнены.
6. Как организовано руководство школьным питанием: наличие графика работы столовой, есть ли льготное питание школьников, организация дежурства, как организовано обучение детей культуре питания.
7. Проанализируйте полученные факты и совместно с администрацией школы решите, что должны делать администрация, родители, работники пищеблока в деле улучшения питания детей, определите сроки исполнения.
8. Не забудьте проверить исполнение рекомендаций. Добивайтесь действенности контроля, а не его видимости.

Памятка

В целях совершенствования организации и качества питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций города Новосибирска прошу Вас организовать работу комиссий общественного контроля организации и качества питания обучающихся. При формировании работы Комиссии прошу учесть «Методические рекомендации по деятельности комиссии по изучению вопросов организации питания в общеобразовательных организациях Новосибирской области с включением в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся», направленные Министерством образования Новосибирской области от 28.02.2017 № 1380-01/25 (приложение).

Из числа представителей родительского комитета, а также педагогических работников создается специальная комиссия, на которую возлагаются обязанности по организации общественного контроля за питанием. Состав комиссии утверждается в начале каждого учебного года директором образовательного учреждения (образец приказа в приложении № 3). Также формируется график и план работы комиссии в части проведения проверок. Например, ноябрь и март ежедневно в течение 1-2 недель.

Комиссия в процессе проверки контролирует:

- возможность соблюдения правил личной гигиены детьми (наличие мыла, электрополотенец, полотенец, раковин для мытья рук);
- наличие и соответствие ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Новосибирской области, по составу и выходу блюд, допускается ли повторяемость блюд в смежные дни, соответствие веса порций меню, вкусовые качества предлагаемых блюд;

- соответствие ассортимента для свободной продажи ассортименту дополнительного питания, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Новосибирской области, отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов, наличие в доступе ценников, прейскуранта цен;
- соблюдение культуры обслуживания обучающихся;
- санитарное состояние обеденного зала;
- всегда ли опрятно выглядит персонал пищеблока (наличие санитарной одежды);
- предварительное накрытие столов (кто накрывает, как долго пища «ждет» детей, температура подачи блюд);
- контролирует ли педагог прием пищи детьми младшего школьного возраста;
- довольны ли дети качеством питания в школе и что именно им не нравится;
- качество мытья столовой посуды, наличие сколов;
- обеспеченность постоянного доступа обучающихся к доброкачественной питьевой воде;
- каким образом организовано обучение детей по вопросам здорового питания;
- внедрение перспективных методов расчета за питание, охват;
- своевременно ли заполняются журналы по контролю за питанием;
- своевременно ли очищаются емкости для пищевых отходов, при заполнении на 2/3 объема;
- в каком состоянии находится площадка мусоросборника и прилегающая территория.

По результатам проверки Комиссией заполняется справка по изучению деятельности (образец справки по изучению деятельности комиссии общественного контроля организации и качества питания обучающихся в общеобразовательной организации в приложении № 2)

Общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся периодически (но не реже 1 раза в квартал (полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре школы. Ответственный за организацию питания в образовательной организации составляет отчет по устранению ранее обнаруженных недостатков, сообщает о принятых мерах.

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

Приложение 2

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии:

В присутствии _____

составили настоящую справку о том, что « _____ » _____ 20 ____ г. в _____ час. _____ мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве _____;

_____ (примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

_____ (примечание: если есть замечания)

Наличие мыла _____

Наличие графика работы столовой (на входе) _____

Наличие графика приёма пищи обучающимися (на входе) _____

Наличие меню в доступе для всех категорий _____

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) _____

_____ (примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: _____

дежурство учащихся в столовой (как организовано) _____

дежурство педагогов _____

чистота зала _____

_____ обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале _____

_____ (примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров _____

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов _____

- наличие 2-х комплектов подносов _____

- наличие 2-х комплектов столовых приборов _____
- гигиеническое состояние столовых приборов _____

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Соответствие рационов питания утверждённому меню _____

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному _____

Наличие пищевых отходов:

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1). _____

На основании вышеизложенного Комиссия

рекомендует: _____

Члены комиссии: _____

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации _____

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечания	
		Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд

Примечание:

(1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 3);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека согласно ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Проверка соблюдения нормы выхода блюд

Контрольное взвешивание проводят с целью определения соответствия фактического веса блюда (изделия) норме выхода блюда, которая указана в меню.

Для определения правильности веса *штучных* готовых кулинарных изделий одновременно взвешиваются 10 штук на весах. Если при взвешивании суммарная масса изделий оказывается ниже (выше) нормы, взвешивание перепроверяется еще раз. Далее изделия взвешиваются поштучно. Каши, гарниры и другие весовые блюда и изделия – путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Определение средней массы блюд, отобранных на раздаче, осуществляется путем отдельного взвешивания трех-пяти порций с последующим суммированием и делением на 3 или 5. Отклонение средней массы блюд и кулинарных изделий от установленной нормы выхода по рецептуре не допускается.

Допустимое отклонение в массе одного блюда (изделия) от нормы не более чем на $\pm 3\%$.

Приложение 5

ПРИКАЗ (образец)

от _____

№ _____

О создании комиссии общественного контроля организации и качества питания

С целью усиления контроля организации и качества питания в МБОУ СОШ № в 2019-2020 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию общественного контроля организации и качества питания (далее – комиссия) из числа родителей (протокол родительского собрания от ____ № ____).
2. Включить в комиссию представителей от родительской общественности в следующем составе: _____
3. Назначить ответственным за взаимодействие с комиссией ответственного за организацию питания (Ф.И. О.).
4. Утвердить Положение о комиссии общественного контроля организации и качества питания.
5. Секретарю МБОУ СОШ № ____ ознакомить членов комиссии с порядком их работы по утвержденному Положению под роспись.
6. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

МБОУ СОШ №

Приложение 6

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развернутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ? О ДА

О НЕТ

оЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ лиВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ школьной столовой? О ДА

D НЕТ

оЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ли вы в ШКОЛЬНОЙ столовой?

О ДА

D НЕТ

3.1.ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

о НЕ НРАВИТСЯ

о НЕ УСПЕВАЕТЕ

о ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

о5-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ

О 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)+ПОЛДНИК

О 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В

ШКОЛЕ? О ДА

оИНОГДА

D НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ? О ДА

О НЕТ

7. НРАВИТСЯПИТАНИЕ вШКОЛЬНОЙ столовой? О ДА

D НЕТ

О НЕ ВСЕГДА

7.1.ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО

ПОЧЕМУ? о НЕВКУСНО ГОТОВЯТ

О ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ

о ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ

ПИЩУ О ОСТЫВШАЯ ЕДА

О МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ

О ИНОЕ _____

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЁННОГО дня?

о ДА О

НЕТ

8.1.ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА? о ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ

о ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ столовой? О ДА

О НЕТ

оИНОГДА

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ? О ДА

О НЕТ

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	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 родителей и детей?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей 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 насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
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) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	