

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МБОУ СОШ №2 г.Ак-Довурак**

Дата и время проведения проверки: 24.09.2011 г., 10:15.


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


Варшак Оксана Николаевна - родители ученика
Авдеев Игорь Сергеевич - отв. за каф. кит.
Варшак Юлия Александровна - отв. рук. класс.

№ 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:

 / Сергеев О.Н.

 / Александр Д.Н.

Сергеев / Сергеев И.В.

_____ / _____

Школа МБОУ СОШ №2 г. Ак-Довурака Утвердил: должность Директор
 Возрастная категория 7-11 лет фамилия Булавко И.С.
 дата 19.08.2024 год 2024



Неделя	День недели	Прием пищи	Раздел меню	Блюда	Вес блюда, г	Белки	Жиры	Углевод	Калорийность	№ рецептуры	
1	1	Завтрак	гор.блюдо	Гречка рассыпчатая	250	8	0	36	259	54-4г-2020	
			гор.напиток	Чай с сахаром	250	0	0	7	47	54-2гн-2020	
			хлеб	Хлеб пшеничный	50	3	0	19	156	Пром.	
				Курица тешеная с морковью	100	3	0	19	131	54-25м-2020	
				<i>итого</i>		650	15,1	7,8	81,08	592,5	
1	1	Завтрак 2	фрукты	Булочка	200	5	2	34	174	54-9в-2020	
			<i>итого</i>		200	5	2	34	174		
1	1	Обед	закуска	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	1	4	3	50	54-5з-2020	
			1 блюдо	Суп с лапшой	250	5	3	30	113	54-13с-2020	
			2 блюдо	Бефстроганов из отварной говядины	100	15	16	2	210	54-1м-2020	
			гарнир	Макароны отварные	150	5	6	33	202	54-1г-2020	
			сладкое	Компот из смеси сухофруктов	200	1	0	20	81	54-1хн-2020	
			хлеб бел.	Хлеб пшеничный	50	3	0	19	106	Пром.	
			хлеб черн.								
			<i>итого</i>		850	29,75	28,55	106,64	761,9		

Выдал кладовщик Кузугет Д.Б.

Принял повар Байыс А.С.