

**Краевое государственное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Владивостокская специальная (коррекционная) начальная школа–детский сад IV вида»
(КГБОУ Владивостокская КШ IV вида)**

690092 Приморский край, г. Владивосток, ул. Волкова, д.3а
тел. 8(423) 228-78-20; 8(423) 225-86-61. E-mail: shkola-sadN3@yandex.ru
ИНН/КПП 2537041510/253701001 ОГРН 1022501804995

**Оценочный лист
родительского контроля**

Дата и время проведения проверки: 10.10.2024 года, с 12.15 ч. до 13.30ч.

Цель проверки: контроль за организацией горячего питания детей в учреждении

Члены комиссии, проводившие проверку: Рютин Р.С., представитель родительской общественности 4-го класса, Ильюшенко П.Л., представитель родительской общественности 2 класса, Тарнасюк Т. А., представитель коллектива, медицинская сестра, составили настоящий оценочный лист в том, что 10 октября 2024г была проведена проверка качества организации питания детей в общеобразовательной организации.

	Вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли в учреждении меню для всех возрастных групп и режимов функционирования организации?	+	
2	Выставлено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей на официальном сайте?	+	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей мест?	+	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
11	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
14	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		+
15	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

ВЫВОДЫ. В школе осуществляется бесплатное горячее питание для всех обучающихся, воспитанников. Продукты питания принимаются с обязательной сопроводительной документацией, на все продукты имеются сертификаты качества. Товарное соседство продуктов соблюдается. Холодильное оборудование в рабочем состоянии, промаркировано, используется строго по назначению. Санитарно-техническое состояние производственных помещений удовлетворительное, генеральные уборки проводятся в соответствии с графиком, режим уборок отмечается в журнале. Температурный режим и влажность кладовых для хранения продуктов соответствует норме, установлены приборы регистрации температуры и влажности воздуха, ведется регистрация в соответствующих журналах. Следов бытовых насекомых нет. Уборочный инвентарь промаркирован, чистый, хранится отдельно.

Суточные пробы отбираются в полном объеме и хранятся в специальном холодильнике при $t +2, +4$ градусов, в течение 48-ми часов.

Готовые блюда с пищеблока выдаются по утвержденному графику. В групповых комнатах и классах выделены специально оборудованные зоны для приема пищи. Столы сервированы в соответствии с эстетическими нормами. Столовой посуды и приборов в достаточном количестве. Посуды со сколами и трещинами не обнаружено, мойка посуды производится в посудомоечных машинах с применением специальных моющих средств. Сотрудники пищеблока, а так же лица, осуществляющие кормление детей, соблюдают санитарно-гигиенические требования (используют специальные халаты и фартуки, головные уборы, маски, перчатки), ведется журнал термометрии и самоосмотров сотрудников, осуществляется контроль медицинской сестрой учреждения.

При проведении контрольных мероприятий по оценке пищевых отходов выявлено: максимальный процент отходов после завтрака составил не более 8 %, после обеда – не более 7% от общего количества приготовленных блюд.

Рютин Р.С.

Адушева П.Л.

Тарнасюк Т.А.