

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

690002 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: 13.11.2024 года, с 12.45 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 13 ноября 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 циклическое меню для ознакомления родителей и детей на официальном сайте?	+	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
6	Соответствует ли регламентированное циклическим 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. Санитарно-техническое состояние производственных помещений удовлетворительное, генеральные уборки проводятся в соответствии с графиком, режим уборок отмечается в журнале. Холодильное оборудование в рабочем состоянии, промаркировано, используется строго по назначению. Температурный режим и влажность кладовых для хранения продуктов соответствует норме: 18 градусов, 54 %, 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. Обеденные столы в группах а классах сервированы в соответствии с эстетическими нормами, имеются в наличии салфетки, для вторых блюд дети используют вилки, хлеб разложен на блюдах. 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 9 %, после обеда – не более 8% от общего количества приготовленных блюд.

Рютин Р.С.

Ильюшенко П.Л.

Тарнасюк Т.А.