

Оценочный лист
Мониторинга организации питания обучающихся в
СШ №9 Жарковская ССЛ, с. Покровка, Волгодонском
(учреждение) района, г. Мира.

Дата проведения мониторинга 16 октября 2014г.

Состав комиссии родительского контроля Ветухина В.И.

Вукина О.В.

Маркова О.В.

Серикова Е.К.

	Вопрос	Оценка (баллы)	Оценка комиссии	Дополнительная информация
1	Имеется ли в организации меню?			
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	5	5	
	Б) да, но без учета возрастных групп	3		
	В) нет	0		
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?			
	А) да	5	5,00	
	Б) нет	0		
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном, для ознакомления родителей и детей, месте?			
	А) да	5	5,00	
	Б) нет	0		
4	В меню отсутствуют повторы блюд?			
	А) да, по всем дням	5	5,00	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	3		
	В) нет, имеются повторы ежедневно	0		
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?			
	А) да	5	5,00	
	Б) нет	0		
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?			
	А) да	5	5,00	
	Б) нет	0		
7	Организовано ли дежурство в столовой педагогами, сопровождение классов классными руководителями?			
	А) да	5	5,00	
	Б) нет	0		
8	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?			
	А) да	5	5,00	
	Б) нет	0		
9	Качество сервировки (наличие салфеток, посуда без сколов, расстановка посуды)?			
	А) соответствует	5	5	
	Б) не соответствует	0		
10	Внешний вид сотрудников столовой?			
	А) удовлетворительный	1-5	5	
	Б) неудовлетворительный	0		
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?			
	А) да	1-5	5,00	
	Б) нет	0		

12	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
	А) да	5	5
	Б) нет	0	нет
13	Распределение обязанностей персонала столовой во время приема детьми пищи?		
	А) да	1-5	5
	Б) нет	0	
14	Выявлялись ли, при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню, факты исключения отдельных блюд из меню?		
	А) да	5	5
	Б) нет	0	
15	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
	А) нет	5	5
	Б) да	0	
16	Качество продукции?		
	А) соответствует нормам	5	5
	Б) не соответствует нормам	0	

Предложения для распространения положительного опыта в других учреждениях:

В ходе проверки и контроля было проверено:
 В ЛБДУТированном помещении осуществляется чистка посуды,
 в термообработанном помещении осуществляется прием
 пищи соответствующей режиму функционирования.
 Созданы условия для соблюдения обучающимся правил личной
 гигиены.
 Факты неформальные к реализации блюд и продуктов порезультата
 работы бригады питания осуществляют.

Замечания:

нарушения и замечания не выявлены.

Комиссия

Борис	Овчинникова Л.П.
Вит	Булдубаева В.П.
Ан	Мардаева О.В.
Сер	Сереева Е.К.