

МБОУ

Магская ОШ

Дата проверки:

16.10.2023

Цель: Оценка эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в общеобразовательных организациях, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания

| Показатели |                                                                                                                                    |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1          | Форма организации питания                                                                                                          |
| 1.1        | Наименование организации, дата заключения договора (Аутсорсинг):                                                                   |
| 1.2        | Дата заключения договора на поставку продуктов питания (Самостоятельно ОУ):                                                        |
| 2          | Контроль входящего сырья и продукции по органолептическим показателям, срокам годности, наличию маркировки и сертификатов качества |
| 3          | Наличие меню, Утвержденное приказом учреждения                                                                                     |
| 3.1        | Дата и номер приказа по учреждению Отдельно для каждой категории (общее, дети с ОВЗ, дети с особенностями питания)                 |
| 4          | Организация льготного питания                                                                                                      |
| 4.1        | Количество обучающихся 1-4 классов                                                                                                 |
| 4.2        | Количество обучающихся из многодетных, малообеспеченных семей                                                                      |
| 4.3        | Количество обучающихся с ОВЗ (двухразовое питание)                                                                                 |
| 4.4        | Количество детей с особенностями в организации питания (сахарный диабет, аллергии т.д.)                                            |
| 5          | Наличие наглядной информации о меню                                                                                                |
| 5.1        | Где размещено меню                                                                                                                 |
| 6          | Организация питания                                                                                                                |
| 6.1        | Наличие программы по организации питания Дата утверждения, номер приказа                                                           |
| 6.2        | Наличие бракеражной комиссии в учреждении ( дата, номер приказа)                                                                   |
| 6.3        | Наличие графика приема пищи. Дата утверждения, номер приказа. Длительность перемен                                                 |
| 6.4        | Наличие графика уборки обеденного зала. Дата утверждения, номер приказа. Исполнение графика на день проверки.                      |
| 6.5        | Наличие родительского общественного контроля за организацией питания ( даты проверок)                                              |
| 6.6        | Соответствие ежедневного меню - меню, утвержденному приказом (анализ 3-5 дней)                                                     |
| 6.7        | Объем, температура выдаваемых блюд ( на день проверки)                                                                             |
| 6.8        | Объем и вид пищевых отходов после приема пищи (на день проверки)                                                                   |
| 6.9        | Условия соблюдения правил личной гигиены                                                                                           |

|      |                                                                                                                            |                     |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|      | работниками пищеблока<br>( спецодежда, масочный режим и т.д.)                                                              |                     |
| 6.10 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены                                                             | Да                  |
| 6.11 | Санитарное состояние помещений<br>( насекомые)                                                                             | удовлетворительно   |
| 7    | Организация питьевого режима (кипятят воду на пищеблоке, бутылированная вода/ курьеры, питьевой фонтанчик, не организован) | организован         |
| 8    | Маркировка инвентаря ( имеется /не имеется)                                                                                | имеется             |
| 9    | Посуда из нержавеющей стали ( имеется в полном объеме, не имеется в полном объеме –сроки устранения)                       | Да, в полном объеме |
| 10   | Поточность производства (имеется, не имеется)                                                                              | имеется             |
| 11   | Удовлетворенность обучающихся питанием                                                                                     | удовлетворен        |
| 11.1 | Результаты анкетирования обучающихся.<br>Количество опрошенных. Результаты                                                 | 18 опр.             |

Члены Комиссии:

|           |   |                 |   |
|-----------|---|-----------------|---|
| Росникова | / | Г. В. Росникова | / |
| Ткач      | / | С. Н. Тереев    | / |
| Пав       | / | Е. В. Потапов   | / |
|           | / |                 | / |
|           | / |                 | / |
|           | / |                 | / |
|           | / |                 | / |