

МБОУ «В-Матигорская СШ»

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

Дата проверки 11.12.2021  
 Проверяющий: Васюкова Т.Н., Тетяшова О.Р.

№ п/п	вопрос	Выполнено «да»/«нет»	Количество баллов (да – 2 балла, нет- 0 баллов)
1	Режим работы школьной столовой и график приема пищи имеется	+	2
2	Вывешено ежедневное (фактическое) меню	+	2
3	Объемы на выходе готовых блюд соответствует объемам, заявленных в меню	+30 (затягивание) по 120г.	2
4	В меню нет повторов блюд в смежные дни	+	2
5	В меню нет запрещенных блюд и продуктов	+	2
6	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук	+	2
7	Все ли дети едят за столами и сидя	+	2
8	Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)	+	2
9	<del>не</del> Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи	+	2
10	Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	+	2
11	Есть ли замечания по чистоте посуды	+	2
12	Есть ли замечания по чистоте столов	+	2
13	<del>не</del> Участвуют ли дети в накрывании на столы	+	2
14	Соблюдается санитарно-гигиенические нормы сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда, перчатки, маски)	+	2
15	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)	+	2
16	Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)	+	2
17	Уборка помещений проводится после каждого приема пищи	+	2
18	В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности	+	2
19	Суммарное количество пищевых отходов в %	≈ 10%	125
	<b>Всего баллов</b>		<b>485</b>

Оценка % отходов до 20% - 12 баллов, 20-30% - 8 баллов, 30-40% - 6 баллов, 40-50% - 3 балла, 50-60% - 1 балл, более 60% - 0 баллов

Максимальное количество баллов - 48

МБОУ «В-Матигорская СШ»

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

Дата проверки 14.03.2022 г.

Проверяющий: Бердникова И.Е. (1<sup>а</sup> кл.), Старушина Л.А.

№ п/п	вопрос	Выполнено «да»/«нет»	Количество баллов (да – 2 балла, нет- 0 баллов)
1	Режим работы школьной столовой и график приема пищи имеется	+	2
2	Вывешено ежедневное (фактическое) меню	+	2
3	Объемы на выходе готовых блюд соответствует объемам, заявленных в меню	+ 207 (каша) кофе 200 г.	2
4	В меню нет повторов блюд в смежные дни	+	2
5	В меню нет запрещенных блюд и продуктов	+	2
6	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук	+	2
7	Все ли дети едят за столами и сидя	+	2
8	Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли времени для приема пищи)	+	2
9	<del>не</del> Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи	+	2
10	Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	+	2
11	Есть ли замечания по чистоте посуды	+	2
12	Есть ли замечания по чистоте столов	+	2
13	<del>не</del> Участвуют ли дети в накрывании на столы	+	2
14	Соблюдается санитарно-гигиенические нормы сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда, перчатки, маски)	+	2
15	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)	+	2
16	Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)	+	2
17	Уборка помещений проводится после каждого приема пищи	+	2
18	В столовой <del>не</del> обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности	+	2
19	Суммарное количество пищевых отходов в %	100	100
	<b>Всего баллов</b>		<b>485</b>

Оценка % отходов до 20% - 12 баллов, 20-30% - 8 баллов, 30-40% - 6 баллов, 40-50% - 3 балла, 50-60% - 1 балл, более 60% - 0 баллов

Максимальное количество баллов - 48

$200 \times 10 = 2000$

отходы: 3617 (180,85%)