

МБОУ Хадурская СШ №1

Дата проверки:

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):	ИП Морозова Е.В. №0330306047523000001-21
1.2	Дата заключения договора на поставку продуктов питания (Самостоятельно ОУ):	10.10.2023г.
2	Контроль входящего сырья и продукции по органолептическим показателям, срокам годности, наличию маркировки и сертификатов качества	есть
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)	07.11.2023г. 401.1
4	Организация льготного питания	
4.1	Количество обучающихся 1-4 классов	10 163
4.2	Количество обучающихся из многодетных, малообеспеченных семей	114
4.3	Количество обучающихся с ОВЗ (двухразовое питание)	42 + 24
4.4	Количество детей с особенностями в организации питания (сахарный диабет, аллергии т.д.)	2
5	Наличие наглядной информации о меню	
5.1	Где размещено меню	сширок, сайт, группа в Вк
6	Организация питания	
6.1	Наличие программы по организации питания Дата утверждения, номер приказа	11.10.2022г. №426.1
6.2	Наличие бракеражной комиссии в учреждении ( дата, номер приказа)	11.10.2022г. №426.1
6.3	Наличие графика приема пищи. Дата утверждения, номер приказа. Длительность перемен	11.10.2022г. №426.1
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)	13.10.2022г. 30.11.2022г.
6.6	Соответствие ежедневного меню - меню, утвержденному приказом (анализ 3-5 дней)	соответствует
6.7	Объем, температура выдаваемых блюд ( на день проверки)	соотв.
6.8	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи (на день проверки)	10%
6.9	Условия соблюдения правил личной гигиены	соотв.

	работниками пищеблока ( спецодежда, масочный режим и т.д.)	
6.10	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	соответ.
6.11	Санитарное состояние помещений ( насекомые)	нет
7	Организация питьевого режима (кипятят воду на пищеблоке, бутылированная вода/ курьеры, питьевой фонтанчик, не организован)	есть
8	Маркировка инвентаря ( имеется /не имеется)	имеется
9	Посуда из нержавеющей стали ( имеется в полном объеме, не имеется в полном объеме –сроки устранения)	не имеется в полн. объеме
10	Поточность производства (имеется, не имеется)	имеется
11	Удовлетворенность обучающихся питанием	удовл.
11.1	Результаты анкетирования обучающихся. Количество опрошенных. Результаты	80%

Члены Комиссии:

<i>Мороз</i>	<i>Машева Ю.В.</i>
<i>Сир</i>	<i>Каворцова Л.В.</i>
<i>Триш</i>	<i>Куликов Т.А.</i>

МБДОУ Жаду́йская СШ № 1

Дата проверки: \_\_\_\_\_ 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):	ИП С.В. Морозова № 330300047523000001-01
1.2	Дата заключения договора на поставку продуктов питания (Самостоятельно ОУ):	10.10.2023.
2	Контроль входящего сырья и продукции по органолептическим показателям, срокам годности, наличию маркировки и сертификатов качества	есть
3	Наличие меню, Утвержденное приказом учреждения	
3.1	Дата и номер приказа по учреждению	07.11.2023, 401.1
4	Организация льготного питания	
4.1	Количество обучающихся с ОВЗ	80
4.2	Количество детей с особенностями в организации питания (сахарный диабет, аллергии т.д.)	2
5	Наличие наглядной информации о меню	
5.1	Где размещено меню	сменн, сайт, в группе вк
6	Организация питания	
6.1	Наличие бракеражной комиссии в учреждении ( дата, номер приказа)	11.10.2023 - № 425.1
6.2	Наличие родительского общественного контроля за организацией питания ( даты проверок)	13.10.2023 - 30.11.2023 -
6.3	Соответствие ежедневного меню - меню, утвержденному приказом (анализ 3-5 дней)	соответ.
6.4	Объем, температура выдаваемых блюд ( на день проверки)	соответ.
6.5	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи (на день проверки)	10%
6.6	Условия соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока ( спецодежда, масочный режим и т.д.)	соответ.
6.7	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	созданы

6.8	Санитарное состояние помещений (насекомые)	нет
7.1	Результаты анкетирования обучающихся. Количество опрошенных. Результаты	80% / 0

Члены Комиссии:

Менз - Менсера Ю.В.  
Син - Савурова А.В.  
Балф - Балсанко Т.А.