

**СПРАВКА**  
**по организации питания обучающихся в общеобразовательном учреждении**

МБОУ Куршевская СОШ

(наименование учреждения)

Дата проведения проверки: 20.09.2011.

Основание проверки: массовый родит. контроль

Инициативная группа, проводившая проверку:

Смеин родит. комитет:

Дубарева, П.А.

Мамин, Е.В.

	Вопрос	отметка	комментарии
<b>1</b>	<b>Имеется ли в организации меню?</b>		
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓	
	Б) да, но без учета возрастных групп		
	В) нет		
<b>2</b>	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?</b>		
	А) да		
	Б) нет		
<b>3</b>	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>		
	А) да	✓	
	Б) нет		
<b>4.</b>	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>		
	А) да, по всем дням	✓	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
<b>5.</b>	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты</b>		
	А) да, по всем дням	✓	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
<b>6.</b>	<b>Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?</b>		
	А) да	✓	
	Б) нет		
<b>7.</b>	<b>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>		
	А) да	✓	
	Б) нет		
<b>8</b>	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>		

	А) да	✓	
	Б) нет		
9	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>		
	А) нет	✓	
	Б) да		
10	<b>Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток</b>		
	А) Удовлетворительное	✓	
	Б) Неудовлетворительное		
11	<b>Наличие санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;</b>		
	А) да	✓	
	Б) нет		
12	<b>Состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;</b>		
	А) Удовлетворительное	✓	
	Б) Неудовлетворительное		
13	<b>Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?</b>		
	А) да	✓	
	Б) нет		
14	<b>Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?</b>		
	А) да	✓	
	Б) нет		
15	<b>Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?</b>		
	А) нет	✓	
	Б) да		
16	<b>Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?</b>		
	А) да	✓	
	Б) нет		
17	<b>Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?</b>		
	А) нет	✓	
	Б) да		
18	<b>Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?</b>		
	А) нет	✓	
	Б) да		

19	Наличие пищевых отходов		
	А) практически отсутствуют		
	Б) имеются в наличии	✓	
	В) имеются в избытке		

В результате контрольных мероприятий выявлены следующие замечания:

**Результаты анкетирования (при наличии):**

Общее количество участников анкетирования, чел.	
Количество участников, полностью удовлетворенных организацией питания в школе, чел. / %	
Количество участников, частично удовлетворенных организацией питания в школе, чел. / %	
Количество участников, неудовлетворенных организацией питания в школе, чел. / %	
Основные замечания, предложения к организации питания по результатам анкетирования	

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

*Организовать 12-дневный контроль качества приготовления блюд*

Члены комиссии:

*Зубарева И.А. - Зур*  
*Алимова С.В. - Алт*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации *Алимова С.В.*