

Результаты мониторинга горячего питания в ГБОУ «СОШ № 5 с.п. Новый редант им. А.О. Лянова»

Дата проведения мониторинга: 8.04.2023

№ п/п	Показатель	Результат
1.	Количество обучающихся всего, в том числе 1-4 класс	Всего уч-ся 1-4 классов 400
2.	Тип пищеблока	Сырковой
3.	Количество посадочных мест в обеденном зале	180 посадочных мест
4.	Соответствие меню	Меню соответствует требованиям
5.	Организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований	В ГБОУ СОШ №5 проводятся все необходимые мероприятия по производственному контролю и лабораторных исследований. Действует программа ХАССП
6.	Наличие родительского контроля за организацией горячего питания	Вышеле организационно работает комиссия по контролю за организацией горячего питания школьников
7.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Объем пищевых отходов не превышает допустимых норм. Пищевые отходы IV класса, не подлежат опасности
8.	Информация по выполнению контрактных обязательств о	

	качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов	Контракты на обслуживание поставщиком выполнены 2023 г
9.	Удовлетворенность питанием обучающихся и родителей (анкетирование)	Согласно результатам анкетирования родителей и учащихся 97% удовлетворены организацией питания в СОШ №5 с.п. Новый Редант
10.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей	По результатам выборочного опроса 92% 87% удовлетворены ассортиментом и качеством потребляемых блюд
11.	Информирование родителей и детей о здоровом питании	Информационная работа с родителями ведется постоянно. В школе есть стенд здорового питания

Глебу

М.С. Гандалоева

Председатель комиссии по
родительскому контролю питания
в СОШ № 5 с.п. Новый Редант

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 8.04.2023
 Инициативная группа, проводившая проверку: _____

Вопрос	Да/нет
1 Имеется ли в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп	<i>да</i>
Б) да, но без чета возрастных групп	
В) нет	
2 Перспективное меню находится в открытом доступе для ознакомления родителей и детей ?	
А) да	<i>да</i>
Б) нет	
3. В меню отсутствуют повторы блюд?	
А) да, по всем дням	<i>да</i>
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
4. Соответствует ли перспективное меню количеству приемов пищи, режиму функционирования организации?	
А) да	
Б) нет	
5. Есть ли в Лицее приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
А) да	<i>да</i>
Б) нет	
6. Со всех ли приготовленных блюд снимается бракераж?	
А) да	<i>да</i>
Б) нет	
7. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за период не менее месяца ?	
А) нет	<i>да</i>
Б) да	
8. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья? (сахарный диабет, пищевые аллергии ?	
А) да	
Б) нет	<i>нет</i>
9 Проводится ли обработка помещений пищеблока, обеденного зала после каждого приема пищи?	
А) да	<i>да</i>
Б) нет	
10 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
А) нет	<i>да</i>
Б) да	
11 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
А) да	
Б) нет	<i>нет</i>
12 Выявлялись ли факты исключения отдельных блюд из меню ?	
А) нет	
Б) да	
13 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
А) нет	
Б) да	<i>да</i>