

**Лист оценки качества организации питания в столовой МАОУ «Лицей №21»
родителями учащихся 7А класса**

Дата проведения проверки: 13.11.2014

Инициативная группа, проводившая проверку:

Васильев А.С.
Васильева А.В.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<i>да</i>
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	<i>нет</i>
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
7.	Выявлялись ли замечания к состоянию столовой посуды?	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	
8.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	

	А) да	да
	Б) нет	
9.	Проводится ли уборка столов в обеденном зале после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
10.	Качественно ли проведена уборка обеденного зала на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
11.	Обнаруживались ли в обеденном зале насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
12.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
14.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	да
15.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	на момент проверки нет,
	Б) да	но факты имели место.
17.	Выявлялись ли замечания к культуре обслуживания	
	А) нет	нет
	Б) да	
18.	Присутствуют ли классные руководители при приеме пищи класса	
	А) нет	
	Б) да	да

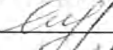


Замечания по результатам проверки качества организации питания в столовой:

На момент проверки замечаний не было. Предоставить перечень, перечень и меню, меню обновлять по мере необходимости.

Предложения по улучшению качества организации питания в столовой:

1. Составить меню приёмов для детей
2. Рассмотреть возможность приобрести посуду, так как часто дети сразу после школы посещают кружки и дополнительные занятия

Подписи членов комиссии:

	
	Валов А.С.