

Матрица для проведения проверки в рамках родительского контроля

Дата проверки: 22.03.2024 Время проверки: 9:30

Образовательная организация: МКОУ "Троицкий СШ № 62"

Адрес: п. Троицкий, ул. Чапаева, 82


Основание: методические рекомендации по организации питания детей в общеобразовательных организациях


Состав группы контроля:


Скородорова О.А. - директор ФУ-СА № 5
Ершакова М.А. - директор школы
Мушкетер Е.В. - директор школы
Жилин Ю.И. - ответственный за питание

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте организации	<i>есть</i>	
2	Наличие двухнедельного циклического меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	<i>есть</i>	
3	Наличие фактического меню на день, соответствие его циклическому двухнедельному меню	<i>есть</i>	
4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	<i>да</i>	
5	Индекс несъедобности (визуальная оценка отходов)	<i>10%</i>	
6	Мнение детей о вкусовых качествах блюд	<i>вкусно</i>	
7	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	<i>вкусно</i>	
8	Наличие документов	<i>есть</i>	
	Журнал отзывов и предложений	<i>есть</i>	
	Журнал бракеража	<i>есть</i>	
	Журнал витаминизации	<i>есть</i>	
	Санитарные книжки сотрудников пищеблока	<i>есть</i>	
	Журналы приемки продукции	<i>есть</i>	
9	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	<i>есть</i>	
10	Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	<i>есть</i>	

11	Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	есть	
12	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	есть	
13	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	есть	
14	Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств	есть	
15	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	есть	
16	Информационно- просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	есть	
17	Наличие буфета	есть	
	Доступность его для детей	да	
	Ассортимент	есть	
	Расчет (наличный, безналичный)	наличный	
18	Достаточное время для принятия пищи обучающимися	дост.	

21.03.2024 Смирнова О.А. 

22.03.2024 Тимофеева Ю.В. 

22.03.2024 Ершова И.А. 

22.03.2024 Мусенко Е.В. 