

**Анкета по итогам родительского рейда по вопросу контроля  
совершенствования школьного питания МБОУ ООШ № 19  
им. И. А. Кочубея ст. Александроневской**

Дата проведения «11 августа» 2022г.

№	Показатель	Выполняется я (+)	Не выполняется (-)	Примечание
1	Наличие приказа «Об организации школьного питания на 2022-2023 учебный год, назначение ответственных лиц.	+		
2	Наличие приказа «Об усилении мер контроля за качеством поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья и безопасности на пищеблоке».	+		
3	Наличие Положения о бракеражной комиссии и приказа о назначении комиссии, ведение бракеражного журнала.	+		
4	Наличие графика приема пищи с учётом расписания учебных занятий и больших перемен, режима работы школьной столовой, согласованные с представителем организатора школьного питания.	+		
5	Наличие Инструкции по технике безопасности в школьной столовой для участников образовательных отношений, стендовой информации о правилах поведения.	+		
6	Наличие утверждённого примерного циклического десятидневного меню с обеспечением нормируемых значений основных пищевых веществ, энергетической ценности суточного рациона с учётом кратности предусмотренного питания.	+		
7	Наличие меню - требование и его соответствие дню примерного циклического 10-ти дневного меню.	+		
8	Ежедневное утверждение меню - требование директором ОУ, заведующим производством.	+		
9	Наличие суточных проб.	-		
10	Наличие контрольных блюд.	-		
11	Соответствие выхода готового блюда параметрам, указанным в меню.	+		
12	Соблюдение требований к температуре подаваемых блюд.	+		
13	Наличие медицинских книжек у сотрудников пищеблока.	+		
14	Соблюдение требований к правилам личной гигиены персонала при работе с пищевыми продуктами. Наличие спецодежды у сотрудников пищеблока (халаты, фартуки, колпаки).	+		Работники в шапке, в маске с перчатками
15				

16	Наличие товарных ярлыков на всех продуктах, что подтверждает соблюдение сроков годности продуктов питания	-		
17	Своевременность проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий с фиксацией в установленных документах.	+		
18	Наличие почтового ящика для обращений по организации школьного питания и качеству приготовленных блюд.	+		
19	Состояние посуды и столовых приборов (отсутствие битой посуды, деформированных приборов, чистота посуды).	+	Сотвествует	
20	Санитарное состояние обеденного зала.	+	Также	
21	Другое.			

Подписи членов рейдовой комиссии из числа родительской общественности:

№ п/п	Ф.И.О.	Подпись
1.	Григорьев Александрович	Григорьев
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		

Ознакомлен:

Директор:

Кухонный работник:

*Григорьев*  
*З.*

Дробышева С.И.

Загриценко С.А.

**Анкета по итогам родительского рейда по вопросу контроля  
совершенствования школьного питания МБОУ ООШ № 19  
им. И. А. Кочубея ст. Александроневской**

Дата проведения « 19 апреля 2023г.

№	Показатель	Выполняется я (+)	Не выполняется (-)	Примечание
1	Наличие приказа «Об организации школьного питания на 2022-2023 учебный год, назначение ответственных лиц.	+		
2	Наличие приказа «Об усилении мер контроля за качеством поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья и безопасности на пищеблоке».	+		
3	Наличие Положения о бракеражной комиссии и приказа о назначении комиссии, ведение бракеражного журнала.	+		
4	Наличие графика приема пищи с учётом расписания учебных занятий и больших перемен, режима работы школьной столовой, согласованные с представителем организатора школьного питания.	+		
5	Наличие Инструкции по технике безопасности в школьной столовой для участников образовательных отношений, стендовой информации о правилах поведения.	+		
6	Наличие утверждённого примерного циклического десятидневного меню с обеспечением нормируемых значений основных пищевых веществ, энергетической ценности суточного рациона с учётом кратности предусмотренного питания.	+		
7	Наличие меню - требование и его соответствие дню примерного циклического 10-ти дневного меню.	+		
8	Ежедневное утверждение меню - требование директором ОУ, заведующим производством.	+		
9	Наличие суточных проб.	-		<i>не требуется</i>
10	Наличие контрольных блюд.	-		<i>не требуется</i>
11	Соответствие выхода готового блюда параметрам, указанным в меню.	+		
12	Соблюдение требований к температуре подаваемых блюд.	+		
13	Наличие медицинских книжек у сотрудников пищеблока.	+		
14	Соблюдение требований к правилам личной гигиены персонала при работе с пищевыми продуктами. Наличие спецодежды у сотрудников пищеблока (халаты, фартуки, колпаки).	+		<i>Работники в маске и перчатках</i>
15				

16	Наличие товарных ярлыков на всех продуктах, что подтверждает соблюдение сроков годности продуктов питания	-		
17	Своевременность проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий с фиксацией в установленных документах.	+		
18	Наличие почтового ящика для обращений по организации школьного питания и качеству приготовленных блюд.	+		
19	Состояние посуды и столовых приборов (отсутствие битой посуды, деформированных приборов, чистота посуды).	+	соответствует	
20	Санитарное состояние обеденного зала.	+	чисто	
21	Другое.			

Подписи членов рейдовой комиссии из числа родительской общественности:

№ п/п	Ф.И.О.	Подпись
1.	Грига Ольга Александровна	Грига
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		

Ознакомлен:

Директор:

Кухонный работник:

*С.И. Дробышева*  
*С.А. Загриценко*

Дробышева С.И.

Загриценко С.А.