

Акт № 3

по итогам проведения группой общественного контроля и организации питания опроса учащихся по улучшению работы столовой. (Анкетирование)

Дата проведения: 27.11.2024

Время проведения: 10.20

Цель: анализ опроса учащихся по улучшению работы столовой. (Анкетирование)

Мы, члены группы общественного контроля организации и качества питания в составе Бельских Т.А., Неймет О.А., Артамоновой В.В., Блинникова Т.С. составили настоящий акт об итогах анализа опроса учащихся по улучшению работы столовой. (Анкетирование)

уровня удовлетворенности качеством и организацией питания. В анкетировании приняли участие 175 чел. Итоги анкетирования: 72 % довольны питанием в школьной столовой.

- не наедаются-11ч = 6%
- готовят нелюбимую пищу-3ч = 2%
- не нравится питание в столовой-2ч = 1%
- не вкусно готовят-12ч = 7%
- не считают питание здоровым и полноценным-9ч = 5%
- маленькие порции-3ч = 2%
- остывшая еда-8ч = 6%
- однообразная еда -5ч.=4%

В качестве пожеланий рассмотрено:

Ввести в рацион:

-булочки к чаю

-салаты


Убрать из рациона:

-перловку

Вывод: неудовлетворительная оценка питания от 9% до 2%.

Удовлетворительная оценка 72% от числа опрошенных.

Члены группы общественного контроля и организации питания:

 Бельских Т.А.

 Неймет О.А.

 Артамонова В.В.

 Блинникова Т.С.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 27.11.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

Комиссия общественного контроля организации питания

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

9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет / нет заказов	✓
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	