

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
« Русятинская основная общеобразовательная школа»

Протокол № 2

проверки организации в школьной зоне приема горячего питания для обучающихся
школы комиссией родительского контроля

Дата проверки: 16.12.2022 г.

Время проверки: 12:10

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

Костицыной С.В., Куренковой Н.С., Колесник Е.А., Мартыновой Е.А.

составили настоящий протокол в том, что 16 декабря 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной зоне приема пищи.

В ходе проверки установлено:

- соответствие рациона питания утвержденному меню;
- санитарное состояние зоны приема пищи хорошее;
- график работы столовой соблюдается;
- меню в наличии;
- качество готовых блюд хорошее
- Учащиеся соблюдают правила личной гигиены

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о личной гигиене ребенка..

ВЫВОД: Комиссия установила, что организация горячего питания соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Кос- Костицыная С.В.
2. Куренкова Н.С.
3. Колесник Е.А.
4. Мартынова Е.А.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 16.12.2022

Инициативная группа, проводившая проверку: Космицкая С.В.
Калесник Е.А. Курешнова Н.С. Мартынова Е.А.

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	да
В) нет	
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
А) да	да
Б) нет	
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
А) да	да
Б) нет	
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	
А) да, по всем дням	да
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
А) да, по всем дням	да
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6. Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
А) да	да
Б) нет	
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
А) да	да
Б) нет	
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
А) да	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	нет
Б) да	
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
А) да	
Б) нет	нет
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
А) да	да
Б) нет	
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
А) да	да

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	