

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
« Русятинская основная общеобразовательная школа»

Протокол № 3
проверки организации в школьной зоне приема горячего питания для обучающихся
школы комиссией родительского контроля

Дата проверки: 17.03.2023 г.

Время проверки: 15 час.

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

Родительский контроль в составе:

Мартыновой Е.А., Куренковой Н.С., Колесник Е.А., Костицыной С.В.
составили настоящий протокол в том, что 17 марта 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной зоне приема пищи.
В ходе проверки установлено:

- организовано бесплатное горячее питание учащихся 1-4 классов;
- питание учащихся разведено по времени в соответствии с требованиями СанПиНа;
- 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 здоровом образе жизни..

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

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Кост Костицыной СВ
2. Колесник Е.А.
3. Куренкова Н.С.
4. Мартынова Е.А.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 17.03.2023

Инициативная группа, проводившая проверку: Космина С.В.,
Колесникова Е.А., Курочкин А.С., Мариничева 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 циклическое 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	