

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
МБОУ Лукичевская СОШ

Протокол 1
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 29.09.2023 г.

Время проверки: 10-55 час. (3 перемена)

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

Комиссия в составе:

1. Донченко Н.В.-председатель комиссии , директор школы.
2. Литвинова З.А.-заместитель директора по АХЧ, ответственная за организацию питания в школе;
3. Садкова А.В.-председатель Родительского комитета;
4. Карунина Л.В.-учитель биологии;

29 сентября 2023года комиссией была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню. По опросу обучающихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание обучающихся на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом.
5. Все классные руководители сопровождают свои классы.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

РЕКОМЕНДАЦИИ:

- 1.Рекомендовать родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.
С протоколом комиссии ознакомлена: ИИ повар Игнатенко В.Э.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Донченко Н.В. ИИ
2. Литвинова З.А. Лит
3. Карунина Л.В. Кар
4. Садкова А.В. Сад



Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 29.09.2023г

Инициативная группа, проводившая проверку: родительский контроль

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

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

