

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
МБОУ Лукичевская СОШ

Протокол 6
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 29.02.2024г.

Время проверки: 11-45 час. (4 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 февраля 2024 года комиссией была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.




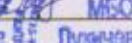
В ходе проверки установлено:

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: ми повар Игнатенко В.Э.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Донченко Н.В. 
2. Литвинова З.А. 
3. Садкова Н.В. 
4. Карунина Л.В. 



Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 29.02.2024г

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