

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 38»

Протокол № 3

проверки организации горячего питания для обучающихся школы
представителями родительского контроля

Дата проверки: 21.11.2022г.

Время проверки: 12-10

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

Родительский контроль в составе:

1. Лобенковой О.В.

составил настоящий протокол в том, что 21 ноября 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьном буфете.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню. Отсутствуют запрещенные блюда и продукты.
2. Произведено контрольное взвешивание и дегустация блюд. При дегустации было отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки.
3. После каждого приема пищи производится влажная уборка. Столы чистые. Посуда чистая. В помещении для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности не обнаружено.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом, используются дезинфицирующие средства.
5. Все классные руководители сопровождают свои классы.
6. Сотрудники буфета соблюдают гигиенические требования при работе.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен:

Лобенкова О.В. Под

**Оценочный лист
 проверки организации питания в МБОУ «СШ № 38»**

Дата проведения проверки: 21.11.2022

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Лобенкова О.В.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
2	В) нет	
	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
3	Б) нет	
	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
4	Б) нет	
	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
5	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
6	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
7	Б) нет	
	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
8	Б) нет	
	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
9	Б) нет	
	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
10	Б) да	
	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
11	Б) нет	
	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
12	Б) нет	
	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
13	Б) нет	
	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	

Лобжкова В. В. chef