

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 38»

Протокол

проверки организации горячего питания для обучающихся школы
представителями родительского контроля

Дата проверки: 21.03.2023г.

Время проверки: 13-00

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

Родительский контроль в составе:

Щелоковой А. А.

составил настоящий протокол о том, что 21.03.2023 года была проведена проверка организации качества питания в школьном буфете.

В ходе проверки установлено:

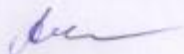
1. Блюда соответствуют утвержденному меню. Отсутствуют запрещенные блюда и продукты.
2. Произведено контрольное взвешивание и дегустация блюд. Взвешивание показало, что массы порций соответствуют нормам. При дегустации было отмечено, что вкусовые качества блюд достаточно высоки. Температура подаваемых блюд соответствует нормам СанПиН
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 буфет 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.

Выводы:

Признать организацию горячего питания в школе удовлетворительной. Систематически проводить информационно-просветительскую работу о принципах здорового питания, проводить мероприятия по увеличению охвата горячим питанием школьников.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен:

Щелокова А.А.



Оценочный лист

Дата проведения проверки: 21.03.2023

Инициативная группа, проводившая проверку:
Щелокова А.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	+
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	+
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	+
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	+
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	+
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	+
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	+
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	+
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	+
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	+
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	+
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	

	А) нет	
	Б) да	+
	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
14	А) да	+
	Б) нет	
	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
15	А) нет	+
	Б) да	
	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
16	А) нет	+
	Б) да	
	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
17	А) нет	+
	Б) да	

Урицкова А.А.