

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 38»

Протокол № 7

проверки организации горячего питания для обучающихся школы
представителями родительского контроля

Дата проверки: 10.04.2023

Время проверки: 10³⁰

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

Родительский контроль в составе:

Валентина Васенкова

составил настоящий протокол о том, что 10.04.23 года была проведена проверка организации качества питания в школьном буфете.

В ходе проверки установлено соответствие:

- реализуемых блюд утвержденному меню;
- массы порций нормам;
- температуры подаваемых блюд нормам СанПиН;
- состояния столовых приборов и посуды в школьном буфете;
- качества уборки помещения буфета;
- санитарно-технического содержания обеденного зала;
- условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу горячих блюд.

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:

Валентина Васенкова

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

Дата проведения проверки: 10.04.2023г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Васенков Н.В.

	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	✓