

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя школа № 38»

Протокол № 4

проверки организации горячего питания для обучающихся школы
представителями родительского контроля

Дата проверки: 20.12.2022 г.

Время проверки: 1^ч 30^м

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

Родительский контроль в составе:

1. Бучинской Н.В.

составил настоящий протокол в том, что 20 декабря 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.

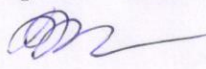
5. Все классные руководители сопровождают свои классы.

6. Сотрудники буфета соблюдают гигиенические требования при работе.

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:

Бучинская Н.В. 

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

Дата проведения проверки: 20.12.2022

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Бучинская 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	
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	

Бунисаев К.В. PR