

Протокол № 9  
 заседания родительского контроля  
 организации горячего питания  
 обучающихся МБОУ «Октябрьская СОШ №2»

Дата проведения проверки: 27.09.23.  
 Время проведения проверки: 10:00 - 10:40

Члены

1. 0
2. 1
3. 1
4.
5.
6.

инспектор  
 З.А.  
 В.В.В.

Цель проверки: Выявление нарушений по организации питания ОШ №2,

Проверено:

- 1) Соответствие меню: Меню в школе вся неделя оформлена в соответствии, учитываются на часть меню до конца месяца
- 2) Контрольное взвешивание (соответствие меню и возрастным потребностям):  
27.09.23 контрольное взвешивание не соответствует меню
- 3) Дегустация (вкусовые качества, термальные качества) 27.09.23 пищею соответствует термальным свойствам, вкусовые качества хорошие
- 4) Организация питания (соблюдение гигиены школьниками, контроль учителей, достаточность посадочных мест, качество сервировки и др.) линия школьники ками соблюдаются контроль учителей соблюдается, и сюда чистота, мытье и т.д. (уменьшение) проверяется
- 5) Осмотр пищеблока (гигиена сотрудников, чистота посуды, маркировка емкостей и др.) линия сотрудников пищеблока, соблюдаются
- 6) Соответствие МР 2.4.0180-20 (результаты Оценочного листа) организация питания соответствует

Итоги проверки: Организация питания обучающихся Октябрьской СОШ №2, соответствующая нормам, имеет  
 Предложения:              

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_  
 С протоколом ознакомлен

Оценочный лист проверки организации питания в МБОУ «Октябрьская СОШ №2»

Дата проведения проверки: 27.09.2013

Инициативная группа, проводившая проверку: род. комитет Да/нет

Вопрос

1. Имеется ли в организации меню? да  
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? да  
А) да  
Б) нет
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? да  
А) да  
Б) нет
4. В меню отсутствуют повторы блюд? нет  
А) да, по всем дням  
Б) нет, имеются повторы в смежные дни
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? да  
А) да, по всем дням  
Б) нет, имеются повторы в смежные дни
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? да  
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. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?  
 А) да  
Б) нет
10. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?  
 А) да  
Б) нет
11. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?  
 А) да  
Б) нет
12. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?  
 А) нет  
Б) да
13. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?  
 А) да  
Б) нет
14. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?  
 А) нет  
Б) да
15. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?  
 А) нет  
Б) да

Результат проведения проверки на 27.09.2013 года (комитет) выполнен (исполнено) всеми требованиями, указанными в документе.

В работе комитета отсутствует информация о выявлении нарушений. Внимательно следить за соблюдением правил личной гигиены при обращении.