

Протокол № 10
заседания родительского контроля
организации горячего питания
обучающихся МБОУ «Октябрьская СОШ №2»

Дата проведения проверки: 08 февраля 2024

Время проведения проверки: 10¹⁰ - 10²⁰

Чле

1.

2.

3.

4.

5.

6.

Цель проверки: Повышение качества организации питания в школе №2

Проверено:

- 1) Соответствие меню: меню соответствует требованиям и нормам, есть в наличии.
- 2) Контрольное взвешивание (соответствие меню и возрастным потребностям):
- 3) Дегустация (вкусовые качества, термальные качества) пища теплая, вкусовые качества хорошие
- 4) Организация питания (соблюдение гигиены школьниками, контроль учителей, достаточность посадочных мест, качество сервировки и др.) лишние столики - камни убираются, всегда есть посадочных мест для детей
- 5) Осмотр пищеблока (гигиена сотрудников, чистота посуды, маркировка емкостей и др.) лишние сотрудниками пищеблока убираются
- 6) Соответствие МР 2.4.0180-20 (результаты Оценочного листа) питание соответствует

Итоги проверки: Организация питания обучающихся, Октябрьской СОШ №2, соответствует сан. нормам.

Предложения: Усилить контроль за чистотой буфета (на 1 коруш больше, на другой меньше)

Председатель комиссии:

С протоколом ознакомлена, заведую

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

Дата проведения проверки: 08.02.2024

Инициативная группа, проводившая проверку: Ю. 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?
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 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 08.02.24 школа соответствует сан. нормам