

Протокол № _____
заседания ролевого контроля
организации горячего питания
обучающихся МБОУ «Октябрьская СОШ №2»

Дата проведения проверки: 3 апреля 2024г.

Время _____

Члены

1. К

А

2. А

А

3. А

А

4. _____

5. _____

6. _____

Цель проверки: Выявление нарушений по организации питания в СОШ №2.

Проверено:

1) Соответствие меню: Меню соответствует требованиям 4 нормам, есть в наличии.

2) Контрольное взвешивание (соответствие меню и возрастным потребностям):
Соответствует меню

3) Дегустация (вкусовые качества, термальные качества):
Пюре и рыба теплые, вкусовые качества хорошие.

4) Организация питания (соблюдение гигиены школьниками, контроль учителей, достаточность посадочных мест, качество сервировки и др.):
Гигиена школьная соблюдается, посадочных мест достаточно.

5) Осмотр пищеблока (гигиена сотрудников, чистота посуды, маркировка емкостей и др.):
Гигиена сотрудниками пищеблока соблюдается.

6) Соответствие МР 2.4.01.80-20 (результаты Оценочного листа):
Питание соответствует.

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

Предложения: _____

Председатель комиссии: _____

Кочкина. М. Ю

С протоколом ознакомлена, заведующая столовой _____

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

Дата проведения проверки: 3 апреля

Инициативная группа, проводившая проверку: РОД. КОМИТЕТ

Да/нет

Вопрос

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. 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 03.04.2024г. ПИЩА соответствует

сан. нормам.