

Протокол № 4
заседания родительского контроля
организации горячего питания
обучающихся МБОУ «Октябрьская СОШ №2»

Дата проведения проверки: 28.10.2022г.

Время проведения проверки: 10 - 11

Члены Комиссии:

1. А
2. А
3. А
4. А
5. А
6. А

Цель проверки: Выявление нарушений по органи-
зации питания осм № 2, контроль качества
питания.

Проверено:

- 1) Соответствие меню: Меню в меню есть соответств-
нориям и требованиям, выложено на
сайте сайта на 10 дней.
- 2) Контрольное взвешивание (соответствие меню и возрастным потребностям):
28 октября контрольное взвешивание соответ-
ствует меню и возрастным категориям.
- 3) Дегустация (вкусовые качества, термальные качества) 28.10.2022г. дегустация
соответствует термальным качествам,
вкусовые качества хорошие.
- 4) Организация питания (соблюдение гигиены школьниками, контроль учителей,
достаточность посадочных мест, качество сервировки и др.) и меню
школьникам соблюдается, контроль учителей
присутствует. Мест достаточно, качество
сервировки в норме хорошее.
- 5) Осмотр пищеблока (гигиена сотрудников, чистота посуды, маркировка емкостей и
др.) и меню сотрудников пищеблока
соблюдается, посуда чистая. Емкости на
пищеблоке продезинфицированы.
- 6) Соответствие МР 2.4.0180-20 (результаты Оценочного листа) организация
питания соответствует метод. рекомендациям Госпотреб-
Каждора.

Итоги проверки: Организация питания обучающихся Октябрьской
СОШ № 2 соответствует санитар. нормам и метод. рекомендациям.
Нарушений не выявлено.

Предложения: _____

Председатель комиссии: А Комиссия № 10

С протоколом ознакомлена, заведующая столовой: _____ /Е.Ш.Орлова

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

Дата проведения проверки: 28.10.2022
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 28.10.22 пища была
темпер на 28.10.22
80000 90000