

Протокол № 7

Проверки организации горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: « 4 » ноября 2022 г.

Комиссия в составе:

Коротчина Екатерина Павловна - ответственный за организацию питания

Волкова Маргарита Николаевна - представитель родительской общественности, 3 класс

Меньшикова Елена Юрьевна - представитель родительской общественности, 3 класс

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню
2. Качество готовой продукции
3. Санитарное состояние обеденного зала
4. Организация приема пищи обучающимися
5. Соблюдение графика работы столовой
6. Внешний вид сотрудников столовой
7. Наличие меню
8. Соответствие меню
9. Удельный вес не съеденной пищи

В результате проверки установлено:

Меню и качество готовой продукции соответствует. Санитарное состояние обеденного зала - хорошо. Стерильность посуды и столовых приборов соблюдена. Обучающиеся при входе в столовую моют руки. При приеме пищи соблюдены правила приема пищи. Внешний вид сотрудников столовой соответствует требованиям. Соблюдены температурный режим блюд. В столовой организован питьевой режим. Проведено ежедневное меню и графика питания. Имеется все необходимое для организации.

Подписи членов комиссии:

Коротчина Е.П.

Волкова М.Н.

Меньшикова Е.Ю.

 | Коротчина Е.П.  
 | Волкова М.Н.  
 | Меньшикова Е.Ю.

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 17 ноября 2022 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Хорошкова Е. П.
2. Кривоша М. Н.
3. Меньшикова Е. Ю.
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

Вопрос		Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	Да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	Да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	Да
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	Да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	Да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	Да
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	Да
	Б) нет	

8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	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	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	Да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	