

Протокол №2

Заседания общешкольной Комиссии по организации горячего питания
от 19.10.2021г.

1. Проверка организации горячего питания в столовой: соблюдение требований по свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупка продуктов питания в том числе: на поставку охлажденного мяса и мясной продукции.
2. Проверка организации горячего питания в столовой: соответствие веса порций меню, температурное качество блюд.

По первому пункту проверили:

- Соблюдение требований по свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания в том числе: на поставку охлажденного мяса и мясной продукции.

По второму пункту проверили:

- Соблюдение графика питания в столовой, условия соблюдения личной гигиены работников столовой, температурное качество блюд, соответствие веса порции меню.

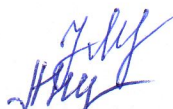
Результат проверки:

- Продукты свежие, соответствует составу по документации.
- Обучающиеся соблюдают график питания в столовой.
- Обучающимся представлены средства личной гигиены – мыло, вентилятор для сушки рук.
- Работники столовой в перчатках и масках.
- Блюда обучающимся поданы в соответствующем температурном режиме.
- Проверено весовое соответствие блюд по меню.
- Остается отходов немного.

Решение

1. С итогами проверки ознакомить администрацию школы.

Председатель
Директор школы



Мелнис Э.В.
Щеткина Е.А.

Приложение 2.2.
к Положению о родительском контроле
за организацией горячего питания детей в
МАОУ «СОШ №1»

Примерный оценочный лист

Дата проведения проверки: 19.10.2021

Инициативная группа, проводившая проверку:

Мамонцева Т.В. Мауф
Антонина И.В. Ант
Шенкина И.В. Шен

	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	
1 0	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	Да
	Б) нет	
1 1	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	Да
	Б) нет	
1 2	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	Да
	Б) нет	

1 3	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
1 4	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
1 5	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
1 6	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
1 7	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	