

Протокол №3

Заседания общешкольной Комиссии по организации горячего питания
от 24.11.2021г.

1. Проверка соблюдения графика работы столовой.
2. Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.

- Результат проверки:
- Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам, в соответствии с графиком приема пищи.
- Перемены по 15 минут.
- Все классные руководители сопровождают свои классы.
- За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой. Потоки разведены по времени в соответствии с СанПинами.
- График посещения столовой учащимися соблюдается.
- Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.

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: 24.11.2021.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Мамочка Т.И. Мамочка
Антонина М.В. Ант.
Мамочка И.Ф. Мамочка

| | 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 | |