

## Протокол №6

Заседания общешкольной Комиссии по организации горячего питания  
от 24.02.2022г.

1. Проверка организации горячего питания в столовой: соответствие веса порций меню, температурное качество блюд.
2. Проверка санитарно – технического содержания обеденного зала.

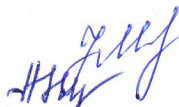
### Результат проверки:

- Проведено контрольное взвешивание порции и дегустация членами комиссии.
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высокие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- В обеденном зале, для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

### Решение

- 1.С итогами проверки ознакомить администрацию школы, разместить на сайте 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: 24.02.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

Антонкина МВ  
Мальцева ТИ  
Шляпкина ИВ

	Вопрос	Да/нет
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	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	+
	Б) да	
1 0	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	+
	Б) нет	
1 1	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	+
	Б) нет	
1 2	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	



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