

Протокол № 20

заседания комиссии родительского контроля за организацией горячего питания  
МБОУ «Гимназия (цо) г.Суворова»

От 26.09.2024.

Присутствовали – 5 человек.

Отсутствующих – нет.

В целях осуществления контроля за качеством и организацией питания проведена проверка:

Контролируемый объект	Результаты проверки
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	Соответствует требованиям
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Соответствует требованиям
- качество приготовления подаваемых блюд	Соответствует требованиям
-соответствие меню	Соответствует требованиям
- соответствие объема порции (проведено мероприятие по взвешиванию блюд)	Соответствует требованиям
- культура организации питания	Соответствует требованиям
-соблюдение правил личной гигиены обучающимися	Соответствует требованиям
- соблюдение графика приема пищи	Соответствует требованиям
- соблюдение дежурства классных руководителей в столовой	Соответствует требованиям
-фактов большой доли пищевых отходов не выявлено	Соответствует требованиям

Вывод комиссии:

Организация питания в ОУ соответствует всем требованиям. Нарушений не выявлено.

Члены комиссии:

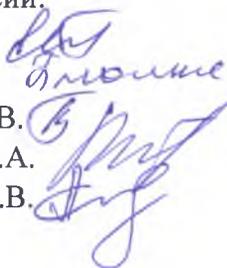
Егорова Т.И.

Блюшке А.А.

Тимофеева Т.В.

Туголукова И.А.

Карпушина А.В.



Дата проведения проверки: № 09.10.24

Инициативная группа, проводившая проверку:

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