

Протокол № 3

Родительского контроля за организацией горячего питания
МОУ «Клименковская СОШ»

От 15 ноября 2023 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Кагарманова И.В. – методист ;
2. Долженко А.А.- родитель 4 класса;
3. Ильминская Т.В.- родитель 2 класса

№	Вопрос для контроля	Да	Нет
1	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	да	
2	Вывешено ли цикличное меню на сайте школы?	да	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	да	Иногда имеются повторы
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да	
5	Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да	
6	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да	
7	Выявляются ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии		нет
8	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да	
9	Качественна ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	да	
10	Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		нет
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да	
12	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		нет
13	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		нет

14	Внешний вид сотрудников пищеблока соответствует требованиям? (наличие перчаток, головных уборов, масок)	да	
----	---	----	--

Выводы комиссии:

1. Завтрак обучающихся 1-11 классов осуществляется на бесплатной основе.
2. Сотрудники пищеблока соблюдают санитарно-гигиенические требования (внешний вид, перчатки, маски, головные уборы)
3. Нарушения в зале столовой не выявлено.
4. Столовые приборы чистые и целостные.
5. В школе осуществляется бесплатное горячее питание для обучающихся 1-11 классов. По школе утвержден график дежурства учителей в столовой и график питания учащихся, приказ о бракеражной комиссии в наличии. Уборка обеденного зала проводится регулярно. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой приготовленной партии приготовленных блюд. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей, присутствуют классные руководители и дежурные администратор.
6. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
7. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез.средства.
8. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой. Число посадочных мест соответствует количеству обучающихся, питающихся за одно посещение.
9. Столы в обеденном зале новые, чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
10. Все классные руководители сопровождают свои классы.
11. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, головные уборы)

1. Кагарманова И.В. – 

2. Долженко А.А. – 

3. Ильминская Т.В. – 