

Протокол № 3  
родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения проверки: 16.02.2023 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

- 1 Коваленко Ж.Б.
- 2 Соменова М.М.
- 3 Киликина М.В.
- 4 Ткачкова И.А.
- 5

Цель проверки: оценить соответствие приготовленных блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

В ходе проверки установлено:

№	Направление проверки	Результат
1.	соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует
2.	санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды	удовлетворительно
3.	условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	соблюдено
4.	наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	в наличии
5.	объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Примерно 40% от завтрака уходит в пищевые отходы
6.	соблюдение графика работы столовой	соблюдается

Выводы: По результатам проверки нарушений не выявлено

Пожелания: —

Подписи членов комиссии:




Коваленко Ж.Б.  
Соменова М.М.  
Киликина М.В.  
Ткачкова И.А.

**Оценочный лист**  
родительского контроля за организацией горячего питания от \_\_\_\_\_

№	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	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	✓
	А) да	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓
	А) да	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	✓
	А) да, по всем дням	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓
	А) да, по всем дням	
6	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	✓
	А) да	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓
	А) да	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓
	А) да	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	✓
	А) нет	

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

Подписи членов комиссии:

Коваленко И.Б.   
 Сидорова М.И.   
 Мещеряков С.А.   
 Ткачев И.А. 