

Протокол № 2
родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения проверки: 15.12.2022

Инициативная группа, проводившая проверку:

- 1 Коваленко Наталья Борисовна
- 2 Солова Марина Михайловна
- 3 Ткаченко Ирина Александровна
- 4
- 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	условия созданы
4.	наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	в наличии
5.	объем и вид пищевых отходов после приема пищи	забрак: ~60% дается, 나머женое организовано опосле порции в отхо- дот, не впроде.
6.	соблюдение графика работы столовой	соблюдается

Выводы: По результатам проведенной проверки констатируется за организацией горячего питания факты нарушения по меню, санитарной мебели, посуды, соблюдению правил личной гигиены не выявлено.

Пожелания: 1. Осуществить порцию вторых блюд в пределах большего количества. Млн Ткаченко сдать в отъемной салатнице.
2. Дополнить меню для приема пищи учащихся салатницами.

Подписи членов комиссии:
1. Коваленко Н.Б.)
2. М. (Солова М.М.)

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 цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да <i>для детей</i>	✓
	Б) нет <i>для родителей</i>	✓
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да <i>для детей</i>	✓
	Б) нет <i>для родителей</i>	✓
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	✓
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 оставшейся пищи?	
	А) нет	✓

Подписи членов комиссии:

1. [Подпись]
2. [Подпись]