

Протокол № \_\_\_\_\_  
родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения проверки: 15.12.2023

Инициативная группа, проводившая проверку:

- 1 Коваленко Наталья Борисовна
- 2 Трапезина Ирина Александровна
- 3 Солова Мария Михайловна
- 4 Конюхова Татьяна Александровна
- 5 Карацкая Мария Николаевна
- 6 Кузьмина Мария Николаевна

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	соответствует, частично
3.	условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	соблюдаются
4.	наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	соответствует
5.	объем и вид пищевых отходов после приема пищи	30% продуктов было не съедено.
6.	соблюдение графика работы столовой	соответствует

**Выводы:** 1. Никаких нарушений не выявлено.

2. Значимых замечаний по организации работы в столовой так же нет.  
3. Это касается того, что 30% от количества съеден не было, еду уносят все на кухню.

**Пожелания:** 1. Пресервировать раб. помещения столовой и проводить регулярные проверки о чистоте помещений для контроля приготовления пищи (вода).

2. Довести до работников нах. школ информацию о том, что еду не нужно уносить сразу в отходы.

Подписи членов комиссии:

1. Коваленко Н.Б.
2. Солова М.М.
3. Конюхова Т.А.
4. Кузьмина М.Н.

**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	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	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	нет
	Б) да	

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

Подписи членов комиссии:

1. Коваленко В.Б.  
2. Солова М.М.  
3. Колыкова Т.А.  
4. Кузьмина М.Н.