

Протокол № 4 от 19.03.2025

Проведение проверки родительским контролем 5 чел. в составе:

Председатель - Дарькина С.В.

Сов. протокол - Карлова С.В.

Мед. работник - Франкирица А.А.

Родитель - Есичев А.А. 820' и 3,5"

Есичева М.О.

В МАОУ «СОШ №16» по адресу ул. Добролюбова, 16

Цель:

1. Проверить качество уборки помещений для приема пищи.
2. Проверить качество блюд, соответствие блюд заявленному меню,

Предмет контроля:

1. Столовые приборы, мебель, пол, санитарное состояние помещений.
2. Меню, блюда

Форма контроля: анкетирование или работа комиссии (нужное подчеркнуть)

Итоги контроля заполняются в оценочном листе

Выводы:

Санитарное состояние столовой в норме. Столовые приборы чистые. Качество блюд удовлетворительное. Выход блюд соответствует меню и технологии приготовления. Рекомендовать кн. руководителям напоминать детям чаще мыть руки. (Не все дети мыли руки; сделали это только после напоминания).

Члены комиссии:

Дарькина С.В. [подпись]

Карлова С.В. [подпись]

Франкирица А.А. [подпись]

Есичев А.А. [подпись]

Есичева М.О. [подпись]

Приложение 2.2.

к Положению о родительском контроле
за организацией горячего питания детей в
МАОУ «СОШ №16», Добролюбова, 16

Примерный оценочный лист

Дата проведения проверки: 19.03.2025г

Инициативная группа, проводившая проверку: БЧел.

	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	
1 0	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
1 1	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
1 2	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да

	Б) нет	
1 3	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
1 4	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
1 5	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	да
1 6	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
1 7	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	