

Протокол № 8 от 29.04.2025

Проведение проверки родительским контролем 4 чел. в составе:

Дерюкина Е.В. - председатель
Карнова Е.В. - доп. персонал
Василькина А.А. - мерик

Матвеева Н.В. - родители 2, 3

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

Цель:

Проверка исправности технического оборудования,
санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

Предмет контроля:

Исправность технического оборудования.
Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

Форма контроля: анкетирование или работа комиссии (нужное подчеркнуть)

Итоги контроля заполняются в оценочном листе

Выводы:

На момент проверки нарушений нет, санит.-гиг.
состояние соответствует нормам.

Члены комиссии:

Дерюкина Е.В.
Карнова Е.В.
Василькина А.А.

Матвеева Н.В.

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: 29.04.25

Инициативная группа, проводившая проверку:

	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	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
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	
1 0	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
1 1	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
1 2	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓

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