

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа**

**Протокол 8
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
школы
комиссией родительского контроля**

Дата проверки: 28.01.2025 г.

Время проверки: 10-00 час. (1 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, качество организации питания детей в школе. Склад хранения продуктов питания. Документы по поставщикам пищевых продуктов

Родительский контроль в составе:

1. Красюк Гюзель Ринатовна – 1 класс
2. Тузуманова Алена Игоревна -1 класс
3. Васильева Татьяна Леонидовна - представитель родительской общественности, 1 класс
4. Самоделко Оксана Николаевна - представитель родительской общественности, 4 класс

составили настоящий протокол в том, что 28 января 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

Ход проверки:

Комиссией было проверено:

1. Меню десятидневное, ежедневное.
2. Гигиена сотрудников столовой.
3. Помещение для приготовления пищи;
4. Наличие документов (бракеражный журнал, журнал контроля здоровья сотрудников)
5. Чистота обеденного зала.
6. Снятие пробы с приготовленных блюд.

Заключение

В ходе проверки было установлено :

1. Блюда соответствуют утвержденному десятидневному меню. Род контроль изучил меню на текущий день , которое соответствовало цикличному меню.
2. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
3. Ведется бракеражный журнал , журнал сырой продукции , температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала столовой, журнал витаминизации блюд.
4. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы)
5. Обеденный зал находится в чистоте. Перед входом в столовую организовано специальное место для мытья рук.
6. Кухня укомплектована необходимой посудой. Мытье и дезинфекция производится с соблюдением всех норм санитарно- гигиенического режима, используются средства дезинфекции. Моющие средства в достаточном количестве.

Вывод: Комиссия установила , что школьная столовая соответствует санитарным требованиям. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной .

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1.Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Просмотр мультфильмов о полезной и здоровой еде .Беседы дома о гигиене для детей как элемент здорового образа жизни.

С протоколом комиссии ознакомлена : _____ зав. производством **Вишнякова Т.В.**
Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

- 1.Красюк Гюзель Ринатовна Красюк
- 2.Тузуманова Алена Игоревна Туз
3. Васильева Татьяна Леонидовна Васильева
- 4.Самоделко Оксана Николаевна Оксана

Карта контроля организации питания.

Дата контроля: 28.01.25.

Комиссия в составе Красюк Гюзель Ринатовна
Тузуманова Алена Игоревна, Васильева Татьяна Л.
Самоделько Оксана Н.

Объект контроля: столовая (школа, садик)

Результаты контроля: на завтрак детям предложено..
макаронот отварная, курица тушеная с морковью
кисель фруктовый, хлеб, меню соответствует
утвержденному меню. пробы шлются в холодильнике
журнал контроля ведется. Норма выдачи
происходит через весы контрольные.

(соответствие меню, наличие проб, журнал контроля, вкусовые характеристики, норма выдачи)

Подписи членов комиссии:

Красюк Гюзель Ринатовна Красюк

Тузуманова Алена Игоревна Туз

Васильева Татьяна Леонидовна Василь

Самоделько Оксана Николаевна Оксан

Оценочный лист
проверки организации питания в МКОУ Усть-Уйская СОШ

Дата проведения проверки: 28.01.2025

Инициативная группа, проводившая проверку: Васильева Т Л, Самоделко О Н, Красюк Г Р,
 Тузуманова А И.

	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	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	✓
	А) нет	

	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	