

Родительский контроль

МБОУ "Ромодановская
СОШ №1»
Дата 17.05.2024.

ФИО законного
представителя

Валидина Т.Н. Сабир Валидова Е.А. Ураз
Мурзина И.С. Саидов Валидова Т.Н. Саид
Класс 6^Б, 6^В, 6^Г, 6^Д, 6^Е, 6^Ж
Возраст детей 7-9; 11-15.

Перемена N 5

Прием пищи (завтрак, обед, полдник)

	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие двухнедельного цикличного согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному наименованию блюд по меню	Есть, соответствует <input checked="" type="checkbox"/>	Есть, соответствует	Нет	
		холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	
		гарнир -	напиток -		
3	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60° <input checked="" type="checkbox"/>	60 - 45°	< 45°	
5	Полновесность порций	полновесны	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
6	Визуальное количество отходов	< 30% <input checked="" type="checkbox"/>	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
7	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно <input checked="" type="checkbox"/>	Не очень	Нет	
	холодных закусок	<i>Вкусно</i>			
	первых блюд	<i>Суп с курицей</i>			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	<i>Мафлин</i>			
	гарниров	<i>Картофель, рис</i>			
	напитков	<i>Чай</i>			
8	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично <input checked="" type="checkbox"/>	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок	<i>Вкусно</i>			
	первых блюд	<i>Суп с курицей</i>			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	<i>Мафлин</i>			
	гарниров	<i>Картофель</i>			
	напитков	<i>Чай</i>			
9	Ваши предложения/пожелания / комментарии	<i>Спросить пометки про все накратки и срывовки. Столов, а именно санитарно-техническое состояние обеденного зала, условия соблюдения правил личной гигиены сотрудниками и учащимися. Подходит к закрытию учебной год. На протяжении всего учебного года члены родительского комитета следим за работой школьной столовой. Нарушений в организации питания не выявлено.</i>			

Спросить пометки про все накратки и срывовки. Столов, а именно санитарно-техническое состояние обеденного зала, условия соблюдения правил личной гигиены сотрудниками и учащимися. Подходит к закрытию учебной год. На протяжении всего учебного года члены родительского комитета следим за работой школьной столовой. Нарушений в организации питания не выявлено.

Протокол № 9

Результаты родительского контроля за организацией горячего питания в школе.

Дата проведения проверки: 17.05.2024 год.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Калидина Г.П. *Калидина Г.П.*

Торчкова И.А. Разумова Е.А. Волкова Т.Н. *Торчкова И.А. Разумова Е.А. Волкова Т.Н.*

	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	
	Б) нет	нет
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
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	