

Протокол № 8

Результаты родительского контроля за организацией горячего питания в школе.

Дата проведения проверки: 19.04.2024 год.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Калидина Г.П. *Калидина*

Торчкова И.А. Разумова Е.А. *Торчкова Разумова*

	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	

Родительский контроль

МБОУ "Ромодановская
СОШ №1»

Дата 19.04.2024.

ФИО законного
представителя

Колмогорова Т.П. от. Колмогоров Радулова С.В. класс

Перемена N 3

Класс 6,6,6,6,4,8,8,8,8,8,8,11

Прием пищи (завтрак, обед, полдник)

Возраст детей 11-15 лет

	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие двухнедельного циклического 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 циклическому 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°	60 - 45°	< 45°	
5	Полновесность порций	полновесны <input checked="" type="checkbox"/>	кроме -	указать вывод по меню и по факту > 60%	
6	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%		
	холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков	<i>суп корусонный</i>			
		<i>кваса рисовая</i>			
		<i>макотная</i>			
		<i>чай с лимонами батон бабки</i>			
7	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно <input checked="" type="checkbox"/>	Не очень	Нет	
	холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			
		<input checked="" type="checkbox"/>			
		<input checked="" type="checkbox"/>			
		<input checked="" type="checkbox"/>			
8	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично <input checked="" type="checkbox"/>	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			
		<input checked="" type="checkbox"/>			
		<input checked="" type="checkbox"/>			
		<input checked="" type="checkbox"/>			
9	Ваши предложения/пожелания / комментарии	<i>Родители посмотрели процесс приготовления и сервис - чистота столов, чистыми санитарные столешницы обеденного зала, условия соблюдения правил личной гигиены сотрудников. В столовой чисто, созданы комфортные условия для приема пищи. Все блюда теплые, соответствуют меню. Нарушений в организации питания нет.</i>			