

Протокол № 2

Результаты родительского контроля за организацией горячего питания в школе.

Дата проведения проверки: 22.10.2024 год.

Инициативная группа, проводившая проверку: Калидина Г.П., Волкова Т.Н.

Соборная ДМ

| | 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 |
| 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 |

Родительский контроль

МБОУ "Ромодановская
СОШ №1»

Дата 22.10.2024

ФИО законного
представителя

Кашкина Т.В. Волнова М.П.
Подпись

Перемена N 5

Класс №10, 10, 10, 10, 10, 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 <input checked="" type="checkbox"/> | Есть, но не размещено на сайте школы | Нет | |
| 2 | Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому наименованию блюд по меню | Есть, соответствует | Есть, соответствует | Нет | Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.) |
| | | холодная закуска <input checked="" type="checkbox"/> | 1 блюдо | | |
| | | 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 <input checked="" type="checkbox"/> | 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 | | | | |
| | первых блюд | | | | |
| | вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) | | | | |
| | гарниров | | | | |
| | напитков | | | | |
| 8 | Попробовать еду. Ваше мнение | Отлично <input checked="" type="checkbox"/> | Хорошо | Удовлетворительно | |
| | холодных закусок | <i>хорошо и вкусно</i> | | | |
| | первых блюд | <i>хорошо и вкусно</i> | | | |
| | вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) | <i>хорошо и вкусно</i> | | | |
| | гарниров | <i>хорошо и вкусно</i> | | | |
| | напитков | <i>хорошо и вкусно</i> | | | |
| 9 | Ваши предложения/пожелания / комментарии | <i>Столовая соответствует всем требованиям. Меню соответствует требованиям СанПиН по составу и входу блюд меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд, соблюдается культура обслуживания учащихся. В столовой порядок и чистота. Присутствие родителей в столовой дисциплинирует как работников столовой, так и учащихся. Вкусовые качества блюд отличные! Родители отметили отличную работу поваров и медсестры столовой, своевременность подачи блюд.</i> | | | |

Столовая соответствует всем требованиям. Меню соответствует требованиям СанПиН по составу и входу блюд меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд, соблюдается культура обслуживания учащихся. В столовой порядок и чистота. Присутствие родителей в столовой дисциплинирует как работников столовой, так и учащихся. Вкусовые качества блюд отличные! Родители отметили отличную работу поваров и медсестры столовой, своевременность подачи блюд.