

Муниципальное общеобразовательное казенное учреждение Фабричная основная общеобразовательная школа пгт Лалыск Лузского муниципального округа Кировской области

Протокол №2

Родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения: 20.11.2022 г.

Состав общественно-экспертного совета, проводившего проверку:

Осенникова Наталья Сергеевна – ответственная за организацию питания;

Пластинина Галина Григорьевна – председатель профсоюзного комитета школы;

Попова Светлана Владимировна – медицинский работник

Артемьева Наталья Николаевна – председатель родительской общественности;

Сидорова Надежда Сергеевна – представитель родительской общественности.

№	Вопрос	да	нет
1	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты?	+	
5	Соответствует ли регламентированное меню цикличным меню, количество приёма пищи режиму функционирования организации?	+	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии?	+	Есть частичные нарушения
11	Обнаружилась ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		+
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
14	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+
15	Обеспечен ли пищеблок инвентарём, посудой, технологическим оборудованием?	+	Требуется частичная замена и ремонт

Выводы:

- Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы 1-4 классов (горячий завтрак)
- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
- Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи.
- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся, питающихся за одно посещение.
- За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой.
- Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
- Инвентарь в пищеблоке, в основном, находится в рабочем состоянии, (мясорубке и холодильнику требуется ремонт или замена), есть необходимость в частичной замене стаканов и столовых приборов.

Осенникова Наталья Сергеевна
Пластинина Галина Григорьевна
Попова Светлана Владимировна
Артемьева Наталья Николаевна
Сидорова Надежда Сергеевна