

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РЕМЗАВОДСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
(МБОУ «Ремзаводская СОШ»)

Протокол
проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы

17.09.2024

№ 1

с. Павловск

Время проверки: 10.00

Цель проверки: контроль за организацией питания, соответствие блюд утвержденному меню, санитарное состояние помещений пищеблока и обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены, состав и состояние санитарной одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.

Провели контрольное взвешивание блюд.

Родительский контроль в составе:

1. Дрондина Татьяна Андреевна - представитель родительской общественности, 2 класс
- 2.

№	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 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	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	Да
	Б) нет	
6.	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	Да
	Б) 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) да	
	Б) нет	Нет
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	Нет
	Б) да	

В ходе проверки установлено: все блюда соответствуют меню. Проведено контрольное взвешивание (каждое блюдо соответствует меню). Санитарные условия идеальны и порядок без нарушений. Соблюдаются правила приема пищи.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Представитель родительской общественности:

Дрондина Татьяна Андреевна

