

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

Протокол
проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы

11.10.2024

№ 4

с. Павловск

Время проверки: 12.00

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. Лель Анастасия Петровна
представитель родительской общественности, 8 «Б» класс
- 2.

№	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет	
6.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) 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	✓

	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	

В ходе проверки установлено:

Все бригады соответствуют меню. Санитарное состояние помещений удовлетворительное. Госуда соответствует требованиям Сан. норм. правила личной гигиены соблюдаются не в полном объеме (девочки с распущенными волосами)

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Представитель родительской общественности: Лель Анастасия Петровна

Лель