

Родительский контроль за организацией горячего питания
Протокол №1 заседания комиссии по контролю за организацией и качеством
питания обучающихся (2020-2021 учебный год)

21.01.2021г

Присутствовали

Члены комиссии:

– медицинский работник Ларионова В.Н

– ответственного за организацию питания в школе Никифорова И.В

- член Ус: Подковкин А.Г, Посадкова Л.В, Кузнецова Т.А

Форма оценочного листа

№	Вопрос	Да	Нет
1	Вывешено ли цикличное меню в удобном месте?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5	Соответствует ли регламентированное меню цикличным меню, количеству приемов 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 недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	Качественно ли проведена уборка помещений пищи на момент работы комиссии?	+	
11	Обнаружились ли в помещениях для приема 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	Выявлялись ли факты исключения отдельных блюд из меню по сравнению реализуемого и утвержденного в нем?		+

15	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+ (иногда, причина в «каскадном расписании»)
----	--	--	---

Проверялось соблюдение графика работы школьной столовой (в связи с пандемией в стране столовые теперь работают по особому графику, и школьники не могут перекусить на любой перемене)

Приготовленные блюда соответствуют заявленному утвержденному меню. Меню опубликовано на сайте школы.

Выводы:

1. Усилить контроль за температурным режимом готовых блюд при накрытии столов, обо всех случаях нарушения информировать ответственного за организацию питания в школе и директора школы.
2. Записи в бракеражном журнале ведутся ежедневно
3. Работу столовой признать удовлетворительной

Медицинский работник

—ответственного за организацию питания в школе

- член Ус

Подковкин А.Г,

Посадкова Л.В,

Кузнецова Т.А

Подковкин А.Г.
Посадкова Л.В.
Кузнецова Т.А.

Ларионова В.Н

Никифорова И В

Ларионова В.Н.
Никифорова И В.

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 2 в МОУ «Средняя школа №2»**

«14» 05 2021 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Николаевская И.В., Поселович Н.В., Кузнецов М.А.
Исупов Е.И. (протокол 6Г.класс)

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) _____

по адресу (-ам):

г.р. Авиаторы, д.ч

Основание проведения проверки:

согласно графику

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода/в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			

3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.	✓		
4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓		
5.	Организация приема пищи:			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓		
6.	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓		
7.	Работа буфета:			
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓		
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓		
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓		
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓		
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓		

ВЫВОДЫ:

Состоянии столовой удовлетворительным

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:

(ФИО, подпись)

Исмаилов И.В.

Госарев Н.В.

Курочкин Т.А.

Варкин Б.И.



Госарев

Курочкин

Варкин