

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа №1» г. Покров

Протокол № 2

заседания комиссии родительского контроля за организацией питания
обучающихся МБОУ СОШ №1 г. Покров
от 27.09.2021 г.

Присутствовали:

Ляшенко Е.А. – член родительского комитета (4г класс);
Мишина Л.С. – член родительского комитета (3 г класс);
Тимошук Н.В. – член родительского комитета (3 в класс).

№ п/п	Вопрос	Да	Нет
1.	Вывешено ли десятидневное 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 запрещенные блюда и продукты?	+	
5.	Соответствует ли предлагаемый набор блюд фактическому меню?	+	
6.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7.	От всех ли партий 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 для приема 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 факты замены отдельных блюд из реализуемого и утвержденного меню?		+
14.	Имел ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
15.	Соответствует ли предлагаемые блюда весу порций меню и вкусовым качествам?	+	

В ходе работы проверялась документация на пищевые продукты, имеющиеся в наличии. Комиссия выявила наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов. Приготовленные блюда вкусные, дети кушали с удовольствием. Был проверен бракеражный журнал, записи в котором ведутся ежедневно.

Выводы:

1. Претензий и замечаний со стороны комиссии нет.

2. Работу школьной столовой признать удовлетворительной.
Председатель комиссии: Ляшекко Е.А.

Члены комиссии: Тимошук Н.В.

Мишина Л.С.

№	Критерий	Оценка
1	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к помещению столовой	
2	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к персоналу	
3	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к пище	
4	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к посуде	
5	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к оборудованию	
6	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к уборке	
7	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к вентиляции	
8	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к отоплению	
9	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к водоснабжению	
10	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к канализации	
11	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к электроснабжению	
12	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к пожарной безопасности	
13	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к безопасности	
14	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к охране труда	
15	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к охране окружающей среды	