

Протокол № 3

заседания комиссии родительского контроля за организацией питания обучающихся МОУ «СОШ № 48» от 14.11.2023 г.

Присутствовали:

Головченко О.Д. — председатель комиссии

Климова М.В. — секретарь комиссии

Лощева Д.Ю. — член комиссии

Кузнецова Л.В. — член комиссии

№	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 вместе?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5	Соответствует ли регламентированное меню цикличным меню, количество 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 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 замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
14	Выявились ли факты исключения отдельных блюд из меню по сравнению реализуемого и утвержденного в нем?		+
15	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

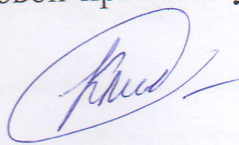
В ходе работы комиссии проверялось соблюдение требований СанПин к оборудованию и инвентарю. Лощева Д.Ю. сообщила следующее:

оборудование на пищеблоке используется в соответствии с нормами СанПин.

Второй вопрос: проверка качества питания. Головченко О.В. сообщила членам комиссии следующее: нормы выдержаны, приготовленные блюда вкусные, теплые, в рационе присутствуют свежие фрукты (1-4 класс), отходов очень мало.

Выводы:

1. Претензий и замечаний со стороны комиссии нет.
2. Работу школьной столовой признать удовлетворительной.

Председатель комиссии :  Головченко О.В.

1	Соблюдены ли санитарно-гигиенические требования к помещению пищеблока?
2	Соблюдены ли санитарно-гигиенические требования к персоналу пищеблока?
3	Соблюдены ли санитарно-гигиенические требования к оборудованию пищеблока?
4	Соблюдены ли санитарно-гигиенические требования к качеству сырья и ингредиентов?
5	Соблюдены ли санитарно-гигиенические требования к качеству приготовления пищи?
6	Соблюдены ли санитарно-гигиенические требования к качеству посуды?
7	Соблюдены ли санитарно-гигиенические требования к качеству тары?
8	Соблюдены ли санитарно-гигиенические требования к качеству воды?
9	Соблюдены ли санитарно-гигиенические требования к качеству воздуха?
10	Соблюдены ли санитарно-гигиенические требования к качеству освещения?
11	Соблюдены ли санитарно-гигиенические требования к качеству звуковому режиму?
12	Соблюдены ли санитарно-гигиенические требования к качеству микроклимата?
13	Соблюдены ли санитарно-гигиенические требования к качеству вентиляции?
14	Соблюдены ли санитарно-гигиенические требования к качеству отопления?
15	Соблюдены ли санитарно-гигиенические требования к качеству электроснабжения?

В ходе работы комиссии проверялось соблюдение требований СанПин к оборудованию и инвентарю. Лопева Д.К. сообщила следующее: