

Протокол

проверки организации питания в школе

«22» 10 2024г.

№ 2

Инициативная группа проводивших проверку:

1. Председатель комиссии Коджанашкова Коллема Валерьевна
2. Член комиссии Барисова Екатерина Игоревна
3. Член комиссии _____
4. Член комиссии _____

В ходе проверки установлено следующее:

Основные меню, ежедневное меню, ценники на банкетку, график уборки и т.д. все соответствует.
Столы чистые, посуда соответствует (чистая)
Коллектив сотрудников в рабочей форме (перчатки, шапки, халат.)

Выявлены замечания:

Нет горячей воды, нет сушилки для рук.
Не хватает банкетки самообслуживания (после урока)

Рекомендовано: Установить бойлер и сушилку для рук.
Переосмыслить ассортимент в буфете (исключить продукцию с содержанием химических добавок)

Подписи членов комиссии:

[Подпись]
[Подпись]
[Подпись]

Приложение к положению о родительском контроле
за организацией горячего питания обучающихся в
общеобразовательных учреждениях

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

«Ал» 10 2024 г.

Название организации: МБОУ "Молодёжнинская школа №2"

Руководитель организации: и.о. директора И.С. Серышкин

Организатор (поставщик) питания: ООО "СКК"

Участники проведения мониторинга:

заместитель директора
члены родительского комитета по питанию

Направление проверки:

| № п/п | Наименование показателя | Да | Нет |
|-------|---|----|-----|
| 1 | Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания | + | |
| 2 | Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены | + | |
| 3 | Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи | + | |
| 4 | Спецодежда персонала чистая и опрятная | + | |
| 5 | Школьная посуда без сколов | + | |
| 6 | Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления | + | |
| 7 | Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии | - | |
| 8 | Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета | + | |
| 9 | Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд | + | |
| 10 | Рацион питания соответствует заявленному меню | + | |
| 11 | В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены | + | |
| 12 | Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C) | + | |
| 13 | Соответствие выхода блюд | + | |
| 14 | Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления | - | |

| | | | |
|----|--|---|--|
| 15 | Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения | + | |
| 16 | Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания | + | |

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: _____

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) Чистоконить бойлер и шампунь для рук.
- 2) Увеличить ассортимент выпечки.
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой _____

Комиссия:

Права родителей (законных представителей) при посещении школьной столовой:

1. Родители (Законные представители) обучающихся имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация питания и прием пищи (обеденный зал).
2. Допуск законных представителей в пищевой блок и помещения для хранения сырья не предусмотрен.