

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПОЛИТОТДЕЛЬСКАЯ СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА

**Протокол**

**родительского контроля за организацией горячего питания**

Дата проведения проверки 23 ноября 2023 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Толкунова Светлана Николаевна-заместитель директора по АХР

Грициенко Мария Михайловна- социальный педагог

Зайцева Татьяна Алексеевна –председатель совета родителей

**На момент проверки установлено:**

- в наличии имеется график питания приема пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- питание обучающихся 1-4 классов осуществляется на бесплатной основе;
- нарушений в зале столовой не выявлено;
- столовые приборы чистые и целостные;
- питание учеников разведено по времени в соответствии с требованиями СанПиНа.

Вывод: Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Толкунова Светлана Николаевна



Грициенко Мария Михайловна



Зайцева Татьяна Алексеевна





МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПОЛИТОТДЕЛЬСКАЯ СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА

Протокол

родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения проверки 23 ноября 2023 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Толкунова Светлана Николаевна-заместитель директора по АХР

Грициенко Мария Михайловна- социальный педагог

Зайцева Татьяна Алексеевна –председатель совета родителей

№	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 месте?	✓	
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 приказ в организации 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	Обнаружилась 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	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓

Толкунова С.Н.

Грициенко М.М.

Зайцева Т.А.