

ПРОТОКОЛ № 3

комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся
МБОУ «Губернаторский лицей № 101 имени Ю.И. Латышева»
«22» апреля 2024 г.

Повестка:

1. Проведение мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся.

Присутствовало - 4 чел.

Отсутствовало - 0 чел.

Первый вопрос: проведение мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся 26.04.2023 г.

№ п/п	Основные мероприятия	Оценка
1.	соответствие реализуемых блюд утверждённому меню	соответствует
2.	санитарно-техническое содержание столовой (помещения для приёма пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	удовлетворительн о
3.	условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	соблюдаются
4.	наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	удовлетворительн о
5.	вкусовые характеристики приготовленных блюд	Оценка 5
6.	объем и вид пищевых отходов после приёма пищи	удовлетворительн о
7.	наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	имеется

	выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей	
9.	информирование родителей (законных представителей) и обучающихся о здоровом питании	организуется

Председатель ЕА /Вершинина Е.А./

Секретарь ТВ /Артыкова Т.В./

Члены комиссии:

 ЛМ /Айзятуллина Л.М./

 АИ /Стаканова А.И. /

Оценочный лист родительского контроля

Дата проведения проверки: 22. Dec. 2024.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Вершинина С.А., Антонова Г.В., Ахметушина А.М.,
Смакалова А.И.

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
Б) да, но без учета возрастных групп	
В) нет	
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
А) да	✓
Б) нет	
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
А) да	✓
Б) нет	
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	
А) да, по всем дням	✓
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
А) да, по всем дням	✓
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
А) да	✓
Б) нет	
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
А) да	✓
Б) нет	
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
А) да	✓
Б) нет	
9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по	

результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
Б) да	<input type="checkbox"/>
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
Б) нет	<input type="checkbox"/>
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
Б) нет	<input type="checkbox"/>
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
Б) нет	<input type="checkbox"/>
13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
Б) да	<input type="checkbox"/>
14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
Б) нет	<input type="checkbox"/>
15. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
Б) да	<input type="checkbox"/>
16. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
Б) да	<input type="checkbox"/>
17. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
Б) да	<input type="checkbox"/>