

Приложение 7

к положению о муниципальном совете родительского контроля за организацией питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, подведомственных управлению образования администрации города Алушты Республики Крым утвержденное приказом управления образования и молодежи администрации города Алушты Республики Крым от 10.09.2021 г. № 203

Протокол

Проверки организации питания в МОУ « Малореченская школа г. Алушты »
муниципального совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях городского округа Алушта Республики Крым

« 14 » апреле 2022 г.

№ 14

Инициативная группа родителей, проводивших проверку (Ф.И.О.):

- Член Республиканского совета: _____
- Член совета: Лукашов С.М. - член совета обществ. Алушты
- Член совета: Чуба А.З. - спец. по качеству питания
- Член совета: Караметов Э.М. - директор МОУ "Малореченская школа"
- Член совета: Михина Н.А. - ответ. за организацию питания

В ходе проверки установлено следующее:

Более питания в учреждении осуществляется в соответствии с требованиями Санитарного кодекса и правил.

На информационном стенде размещено утвержденное двухнедельное меню. На момент проверки (обед) ежедневное меню составлялось в соответствии с требованиями Санитарного кодекса и правил.

Санитарное состояние обеденного зала соответствует требованиям (пол, столы, ручки, ручки чистые). Вечерняя уборка проводится после каждого приема пищи.

Столовая оборудована достаточным количеством посадочных мест и комплектами посуды. При приеме пищи едоки сервируются бумажными салфетками.

Школьниковым сообщаются правила личной гигиены - оборудована зона гигиенической обработки рук - предусмотрена горячая вода, имеется мыло, бумажные полотенца и эп. рукавицы для рук.

Сотрудники столовой и пищеблока работают в

специально маски и перчатки.

На линии раздачи имеется контрольное блюдо, при контрольном взвешивании установлено, что выход порции соответствует меню. Температурный режим блюд при раздаче соответствует норме.





При дегустации было отмечено, что вкусовые качества достаточно высокие, качество обработки соответствует требованиям. Все блюда перед раздачей проходят контроль, о чем имеется запись в журнале.

На сайте учреждения размещена информация об организации питания в школе.

Выявлены замечания: замечаний нет.

Рекомендовано: Продолжить систематический контроль за организацией и качеством горячего питания обучающихся.

Подписи членов комиссии:

Лукашов С.М.		
Усова А.З.		
Карамегов Э.М.		
Анжикина Н.А.		

Приложение 3
к положению о муниципальном совете
родительского контроля за организацией питания
обучающихся в общеобразовательных
учреждениях, подведомственных управлению
образования и молодежи администрации города
Алушты Республики Крым от 10.09.2021 №2021

ЧЕК-ЛИСТ

для родителей по проверке организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях городского округа Алушты Республики Крым, подведомственных управлению образования администрации города Алушты Республики Крым

№ п/п	Вопросы	Да	Нет
1.	Имеется ли в школе двухнедельное меню для каждой возрастной группы?	✓	
2.	Размещено ли двухнедельное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей?	✓	
3.	Имеется ли в школе график приема пищи учащимися?	✓	
4.	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
5.	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
6.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7.	Соответствует ли ежедневное меню двухнедельному меню?	✓	
8.	Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
9.	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
10.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
11.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	✓	
12.	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
13.	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
15.	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
16.	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
17.	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
18.	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания школьников?	✓	
19.	Удовлетворены ли Вы информированием о питании на сайте учреждения	✓	