

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА  
им. Ю.К. КАРАКЕТОВА а. ЭЛЬТАРКАЧ»  
(МБОУ «СОШ а. Эльтаркач»)

Протокол № 6  
родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения: «21» 02 2022 г.

Инициативная группа проводившая проверку:

1. Хачирова Алла Ниязбиевна, ответственный за организацию горячего питания;
2. Умарова Марина Хусеевна, председатель общешкольного родительского комитета;
3. Салпагаров Замир Шоганович, представитель родительской общественности 3 класса.

| №   | 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?                                            | +                |                                      |
| 3.  | В меню отсутствуют повторы блюд?                                                                                     | Да, по всем дням | Нет, имеются повторы в смежные дни + |
| 4.  | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?                                                                     | +                |                                      |
| 5.  | Соответствует ли регламентированное меню цикличным меню количества приемов пищи режиму функционирования организации? | +                |                                      |
| 6.  | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?                                       | +                |                                      |
| 7.  | От всех ли партии приготовленных блюд снимается бракераж?                                                            | +                |                                      |
| 8.  | Выявились ли факты не допуска 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. | Обнаруживались 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. | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?           |                  | +                                    |
| 15. | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?                                                                           |                  | +                                    |

**Выводы:**

1. В день проверки качество питания было на высоком уровне и рацион питания соответствовал утвержденному меню (обед). После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны.

(Записи в бракеражном журнале).

2. Имеются документы на пищеблоке: копия меню, бракеражный журнал готовой и сырой продукции, медицинские книжки работников пищеблока, инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи, накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).
3. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.
4. Мониторинг по организации питания среди обучающихся показал, что все ребята в общем удовлетворены качеством и рационом пищи.

Хачирова А.Н.

Умарова М.Х.

Салпагаров З.Ш.