

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 32»

**Протокол № 2**  
**родительского контроля за организацией горячего питания**

Дата проведения проверки: 11.11.2024 г.

Время проверки: 10 ч. 35 мин.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой.

Родительский контроль в составе:

1. Байкова Анна Александровна – представитель родительской общественности, 4 класс
  2. Кислюк Екатерина Викторовна – представитель родительской общественности, 7 класс
  3. Алексеева Марина Сергеевна - представитель родительской общественности, 4 класс
- составили настоящий акт о нижеследующем:

	Вопрос	Да/нет	Примечание
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) да		
	Б) нет	+	



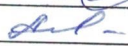
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?		
	А) да	+	
	Б) нет		
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?		
	А) да	+	
	Б) нет		
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?		
	А) да	+	
	Б) нет		
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		
	А) да		
	Б) нет	+	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
	А) да	+	
	Б) нет		
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
	А) нет		
	Б) да	+	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		
	А) нет	+	
	Б) да		
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
	А) нет	+	
	Б) да		
18	Вид и объем блюд, выданных детям, соответствует контрольным?		
	А) да	+	
	Б) нет		
19	Посуда чистая, не имеет сколов?		
	А) да	+	
	Б) нет		
20	При контрольном взвешивании и визуальной оценке блюд на выбор выявлено следующее:		
	Наименование блюда	Характеристика	Вывод
	Рис с рыбой	Рис сухой без подлива	Добавить в меню подлив
	Хлеб	Белый	добавить в рацион зерновой хлеб

В ходе проверки установлено:

1. Горячее питание предоставляется всем обучающимся с 1-11 класс
2. Столы в обеденной зоне чистые, санитарное состояние пищеблока удобное, хорошее.
3. Температурные режимы в пищеблоке нормируются.
4. Все готовых порций соответствует заявленной норме в меню.

Родительский контроль:

4. Байкова Анна Александровна
5. Кислюк Екатерина Викторовна
6. Алексеева Марина Сергеевна

  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_