

Протокол № 3 от 26.10.2023
комиссии родительского контроля за организацией горячего
питания обучающихся МБОУ «СОШ №15»

Дата проверки 26.10.2023 Время проверки 11:45

Место: МБОУ «СОШ №15»

Основание:

обеспечение контроля качества и организации
питания обучающихся 1-4 классов

Организация, предоставляющая услуги по питанию ООО «ТОП»

Состав группы:

Коршунова Ольга Павловна (д.р.)
Сергеева Анна Владимировна (д.р.)
Трубаева Александра Сергеевна (д.р.)

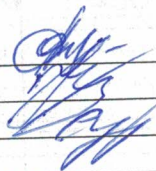
№	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1	Наличие 2-хнедельного циклического меню на сайте организации	размещено меню	на сайте школы
2	Наличие 2-хнедельного циклического меню на информационном стенде для общего доступа	в наличии	на стендах
3	Наличие фактического меню на день, соответствие его циклическому 2-хнедельному меню	в наличии	меню составлено примерному
4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	в соответствии	
5	Вес порций	в соответствии	с санитарными
6	Индекс несъедобности (визуальная оценка отходов в %)	~7%	остатки супа, рыбы
7	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно, не вкусно – почему)	вкусно	
8	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (отлично, хорошо, удовлетворительно, плохо)	вкусно	оценка «отлично»
9	Наличие документов		
	- журнал отзывов и предложений (в доступе)	в наличии	заполн.
	- журнал бракеража	в наличии	заполн.
	- санитарные книжки сотрудников пищеблока	в наличии	заполн.
	- журнал приемки продукции	в наличии	заполн.
10	Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований		
	- наличие и использование кожных антисептиков (локтевые дозаторы), жидкое мыло при входе в обеденный зал	в наличии	установлен дозатор с мылом
	- наличие и использование электрополотенц и (или) бумажных полотенец при входе в обеденный зал	в наличии	бумажные полотенца
	- наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	есть	краевые линии
11	Использование средств индивидуальной защиты сотрудниками столовой	сотрудники используют сервиз	перчатки, шапочки

12	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	в наличии	работают
13	Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств в обеденном зале	уборка проведена используя антисептик	смыты скамейки
14	Состояние обеденных столов (влажная уборка столов, наличие бумажных салфеток на столах, столовых приборов на столах)	в наличии	бумажные салфетки
15	Информационно-просветительская работа о правильном питании (стенды, план работы с учащимися)	в наличии	настат
16	Наличие буфета (доступность для детей, ассортимент, расчет (наличный, безналичный)	есть	
17	Достаточность времени для принятия пищи	15 мин	во время перерыва

Предложения Комиссии родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МБОУ «СОШ №15»

Подписи членов Комиссии

Корнилов В. П.
Литваева А. С.
Сердюков В. В.



26.10.2023.
26.10.2023.
26.10.2023.