

Протокол № 4 от 08.11.2023
комиссии родительского контроля за организацией горячего
питания обучающихся МБОУ «СОШ №15»

Дата проверки 8.11.2023 Время проверки 11.40
Место: МБОУ «СОШ №15»

Основание:

Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся 1-4 классов

Организация, предоставляющая услуги по питанию ООО "ТОП"

Состав группы:

Климина Ирина Юрьевна (3Б)
Макова Мария Сергеевна (3А)

№	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1	Наличие 2-хнедельного циклического меню на сайте организации	<u>размещено меню</u>	
2	Наличие 2-хнедельного циклического меню на информационном стенде для общего доступа	<u>в наличии</u>	
3	Наличие фактического меню на день, соответствие его циклическому 2-хнедельному меню	<u>в наличии</u>	
4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	<u>в° составляет</u>	
5	Вес порций	<u>в соответствии САНПИИ</u>	
6	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов в %)	<u>7%</u>	
7	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно, не вкусно – почему)	<u>вкусно</u>	
8	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (отлично, хорошо, удовлетворительно, плохо)	<u>вкусно</u>	
9	Наличие документов	<u>в комиссии</u>	
	- журнал отзывов и предложений (в доступе)	<u>в комиссии</u>	
	- журнал бракеража	<u>в комиссии</u>	
	- санитарные книжки сотрудников пищеблока		
	- журнал приемки продукции		
10	Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований		
	- наличие и использование кожных антисептиков (локтевые дозаторы), жидкое мыло при входе в обеденный зал	<u>в наличии</u>	
	- наличие и использование электрополотенец и (или) бумажных полотенец при входе в обеденный зал	<u>в наличии</u>	
	- наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	<u>есть</u>	
11	Использование средств индивидуальной защиты сотрудниками столовой	<u>сотрудники исп СИЗ</u>	

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

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

Подписи членов Комиссии

Клишинец Ч.Ю. КР
 Шахова М.С. Шахматов

8.11.2023