

Протокол № 5 от 15.11.2023
**комиссии родительского контроля за организацией горячего
питания обучающихся МБОУ «СОШ №15»**

Дата проверки 15.11.2023 Время проверки 9:45

Место: МБОУ «СОШ №15»

Основание: обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся 5-6 классов

Организация, предоставляющая услуги по питанию _____

Состав группы: Каджанова Любовь Николаевна (Чл)
Куркина Наталья Юрьевна (Чл)

№	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1	Наличие 2-хнедельного цикличного меню на сайте организации	размещено меню	на сайте школы
2	Наличие 2-хнедельного цикличного меню на информационном стенде для общего доступа	в наличии	на стенде
3	Наличие фактического меню на день, соответствие его цикличному 2-хнедельному меню	соответствует в наличии	меню соответствует
4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	т° соответствует	
5	Вес порций	соответствует	
6	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов в %)	≈ 10%	остатки супа
7	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно, не вкусно – почему)	вкусно	
8	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (отлично, хорошо, удовлетворительно, плохо)	отлично	вкусно
9	Наличие документов		
	- журнал отзывов и предложений (в доступе)	в наличии	заполнен
	- журнал бракеража	в наличии	заполнен
	- санитарные книжки сотрудников пищеблока	в наличии	заполнены
	- журнал приемки продукции	в наличии	заполнен
10	Соблюдение санитарно-эпидемических требований		
	- наличие и использование кожных антисептиков (локтевые дозаторы), жидкое мыло при входе в обеденный зал	в наличии	кожное антисептик мыло
	- наличие и использование электрополотенец и (или) бумажных полотенец при входе в обеденный зал	в наличии	бумажные полотенца
	- наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	есть	красные линии
11	Использование средств индивидуальной защиты сотрудниками столовой	используют СИЗ	маски, перчатки, шапочки

12	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	в наличии	работает
13	Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств в обеденном зале	проводится	столы, скамьи
14	Состояние обеденных столов (влажная уборка столов, наличие бумажных салфеток на столах, столовых приборов на столах)	уборка производится столы чистые	
15	Информационно-просветительская работа о правильном питании (стенды, план работы с учащимися)	в наличии	плакаты
16	Наличие буфета (доступность для детей, ассортимент, расчет (наличный, безналичный))	есть	
17	Достаточность времени для принятия пищи	15 мин	перешла достаточно

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

Подписи членов Комиссии

Кадриханова Любовь Николаевна М.Кадриханова 15.11.2023
 Абдулова Наталья Сергеевна Н.Абдулова 15.11.2023