

Протокол № 4 от 12.12.2023
комиссии родительского контроля за организацией горячего
питания обучающихся МБОУ «СОШ №15»

Дата проверки 12.12.2023 Время проверки 9:50

Место: МБОУ «СОШ №15»

Основание:

обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся 5-10 классов

Организация, предоставляющая услуги по питанию ООО «Топ»

Состав группы:

Бурганова Марина Анатольевна (6Б)
Корнилова Ольга Павловна (6А)

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

12	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	в наличии	работает
13	Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств в обеденном зале	уборка проев. между приемами пищи	столы, скамейки
14	Состояние обеденных столов (влажная уборка столов, наличие бумажных салфеток на столах, столовых приборов на столах)	в наличии	бумажн. салф.
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	во время перемены

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

Подписи членов Комиссии

Сурганова М. А.
Керимов В. П.




12.12.2023

12.12.2023