

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа № 67» города Ярославля

Протокол № 10

родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 17.11 2023 г., 9-20

Члены комиссии, проводившие проверку:

Сметкова Е.В. - родитель обучающегося 8 в класса,  
Дудяшова Е.И. - родитель обучающегося 5а класса,  
Гостерова Е.Е. - заместитель директора по УВР

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук (бумажным полотенцам)	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями для соблюдения правил личной гигиены	✓	
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится регулярно	✓	
5	На момент работы комиссии качественно проведена уборка помещений для приема пищи	✓	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
<b>Рацион питания</b>			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп	✓	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни	✓	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	

16	Ежедневное меню размещено на стенде для ознакомления детей и родителей	✓	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
19	На сайте школы размещено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для ознакомления родителей и детей	✓	
20	Количество приемов пищи, регламентированное цикличным меню, соответствует режиму работы школы	✓	
21	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей (сахарный диабет, пищевые аллергии)	✓	
22	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
23	Наличие приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓	
24	Бракераж снимается от всех приготовленных блюд (с записью в соответствующем журнале)	✓	
25	За последний месяц выявились факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии		✓
<b>Культура обслуживания</b>			
26	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
27	Внешний вид блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Предложения и пожелания

Пожелание педагогам не задерживать детей после урока, чтобы они приходили в столовую и кушали горячую еду.

Члены комиссии:

Сметф. / Сметлова Е.Р.  
 Дунф / Думянцева С.М.  
 Нестерова Е.С.