

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа № 67» города Ярославля**

**Протокол № 14**

родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 04.12. 2023 г., 8:40

Члены комиссии, проводившие проверку:

З.С. Лаптева, Ротенштейн Л.А., Исаева Е.С.

№ 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	Ежедневное меню размещено на стенде для ознакомления детей и родителей	+	
16	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с	+	

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

Предложения и пожелания

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Замечания —

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_ / З.С. Лаптева

\_\_\_\_\_ / Косенко Л.А.

\_\_\_\_\_ / Нестерова Е.С.