

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Больше-Федоровская средняя общеобразовательная школа**

**Протокол № 5**

**проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся  
школы комиссией родительского контроля**

Дата проведения проверки: 01.02.2021 г.

Время проверки: 09:41

Цель проверки: соблюдение мер по профилактике COVID-19 на пищеблоке, ведение документации.

Родительский контроль в составе:

1. Смагина Ольга Сергеевна - ответственный за организацию питания;
2. Чупринина Ольга Владимировна – председатель общешкольного родительского комитета;
3. Легкова Елена Николаевна – член общешкольного родительского комитета;
4. Компанченко Анна Александровна – член общешкольного родительского комитета – составили настоящий протокол о том, что 01 февраля 2021 года инициативной группой была проведена проверка качества организации питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

<b>№</b>	<b>Вопрос</b>	<b>Да/нет</b>
1.	Имеется ли в организации меню?	Да
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	Да
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	Да
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	Да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	Да
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	Да
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	Да
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	Да
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)	Да
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	Нет
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	Да
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	Да

13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	Нет
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	Да
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	Нет
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	Нет
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	Нет

На пищеблоке установлен рециркулятор воздуха, имеется инструкция по охране труда при эксплуатации бактерицидных облучателей-рециркуляторов воздуха закрытого типа, журнал работы рециркулятора.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, целям соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.

Уборка помещения осуществляется уборщиком СП согласно утвержденному графику с использованием дез.средств. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств, используется специально выделенная ветошь и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

**ВЫВОДЫ:** Школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами; работа школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии:



/О.С. Смагина/

/О.В. Чупринина/

/Е.Н. Легкова /

/А.А. Компанченко /

С протоколом комиссии ознакомлена:

/Н.А. Горайнова/