

Заключение родительского контроля проверки организации и качества горячего питания обучающихся в МБОУ «СОШ №2 г.Щигры Курской области»

Дата проведения проверки: 25.12.24

Инициативная группа, проводившая проверку:

Ответственный за организацию питания в школе - Басенко Н.М.
Менеджера школы - Анисимова И.В., инспектор - Гамалева И.В.
и др. родительской комиссией - Кондрашова Т.А.

Вопрос: Да/нет

1. Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет.
2. Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет.
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет.
4. В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни.
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни.
6. Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет.
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет.
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет.
9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) нет Б) да.
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? А) да Б) нет А) да Б) нет.
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? А) да Б) нет.
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? А) да Б) нет.
13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) нет Б) да
14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет
15. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? А) нет Б) да
16. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? А) нет Б) да
17. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? А) нет Б) да

Заключение комиссии:

В ходе проверки были рассмотрены все позиции согласно ск-мста.
Питание в школьной столовой проходит согласно графику. Последнее
требование проверяется работниками столовой. Внимательный надзор работников столовой
обеспечивает санитарный режим кухни, присутствие на кухне масок и
перчаток. Работники школы обеспечивают соблюдение санитарных
требований соответствующим образом температура горячей
пищи: блюда в горячем, горячие и холодные напитки, блюда
соответствуют требованиям.

Подписи:

Кондрашова Т.А.

подпись (расшифровка подписи)

Басенко Н.М.

Анисимова И.В.

Гамалева И.В.

Готовый душ доступен для детей
и родителей. Работа школьной
столовой проводится добросовестно
и доб.