

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

Дата проведения проверки: 26.11.24

Инициативная группа, проводившая проверку:

ответственной за организацию питания в школе - Бисенко И.М.  
Медсестра школы - Ананьева И.В., инспектор - Палажкова Ю.В.  
представителями из числа родителей Андриерова Ю.И., Куркина Ю.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 цикличное 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 цикличным 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
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:**

Проверка проводилась согласно чек-листа. В ходе контроля было отмечено, что в школе имеется примерное 10-дневное меню, которое меню соответствует циклическому повторению блюд в течение недели. Меню соответствует требованиям СанПиН 2.1.6.2891-10, обеспечивая качество и безопасность продукции поступающей на пищеблок в школы. Бракерские журналы заполнены в полном объеме на основе сличения с рецептами и от образцов для учета всех блюд в достаточном количестве. Виселись вывески о составе блюд, соответствующего организационным требованиям. Вкусовое качество пищи и температура блюд - соответствует.

Подписи: в полном объеме на основе сличения с рецептами и от образцов для учета всех блюд в достаточном количестве. Виселись вывески о составе блюд, соответствующего организационным требованиям. Вкусовое качество пищи и температура блюд - соответствует.

подпись/расшифровка подписи

<u>И.М.</u>	<u>Андриерова Ю.И.</u>	<u>Группа ответственных за прием проверки (родители) Световый Д.В. (не контактирует с детьми)</u>
<u>Ю.А.</u>	<u>Куркина Ю.А.</u>	
<u>И.М.</u>	<u>Бисенко И.М.</u>	
<u>И.В.</u>	<u>Ананьева И.В.</u>	
<u>Ю.В.</u>	<u>Палажкова Ю.В.</u>	