

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

Дата проведения проверки: 24.10.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

Ответственной за организацию питания в школе - Басенко И.М.
Медсестра школы - Анашкова И.В.; шеф-повар - Толмачова С.В.
Члены родительского комитета и родительского комитета школы

Вопрос: Да нет Григорьева М.А., Крюса М.В.; Троица И.С.

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:

На момент проверки установлено: в обеденном зале вывешено ежедневное меню для всех возрастных групп, цикличное меню на год; ежедневное соответствует типовому. Созданы условия для соблюдения детьми личной гигиены. Санитарное состояние обеденного зала хорошее, графики уборок вывешены, соблюдаются. Контрольные взвешивания выдаваемых блюд соответствуют заявленному меню. Меню кафе готовит блюда и из вкусовых качеств соответствуют органолептическим свойствам. Обилие пищевых отходов после приема пищи не соответствует санитарно-гигиеническим требованиям. Журналы и сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность сырья, имеются.

Подписи:

подпись расшифровка подписи

И.М. Басенко / Григорьева М.А. / ; И.М. Басенко / Басенко И.М. /
И.В. Анашкова / Анашкова И.В. /
С.В. Толмачова / Толмачова С.В. /