





	А) да		✓
	Б) нет		
9.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?		
	А) да		✓
	Б) нет		
10.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
	А) да		✓
	Б) нет		

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 18.04.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

Директор инициат. Муретшиц О.В.
Зам. директора по ВР: Гунетская
информ-новост. Кисилев Е.В., ред. Кошарникова И.И.

	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.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	

Протокол №4

**Общественного контроля за организацией и качеством горячего питания в
школьной столовой.**

Дата проверки: 18.04. 2024 г.

Время проверки: 11.30

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение
гигиенических требований при организации питания.

Родительский контроль в составе:

Председатель комиссии: Муратшина О.В., директор школы;

Члены комиссии:

1. Гуменникова С.Н., заместитель директора по ВР;
2. Никитина Е.В.- шеф-повар;
3. Кожевникова Л.Н.- родитель (законный)

составили настоящий протокол в том, что 18 марта 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

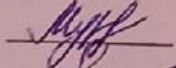
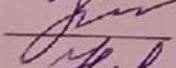
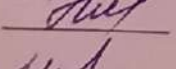
В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
3. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с мылом. Сушат руки при помощи электросушилок.
4. Все классные руководители сопровождают свои классы.
5. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании. С протоколом комиссии ознакомлена:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

 Муратшина О.В., директор школы;
 Гуменникова С.Н., заместитель директора по ВР;
 Никитина Е.В., шеф – повар;
 Кожевникова Л.Н., родитель