

## Протокол № 3 от 07.11.2024

комиссии родительского контроля по проверке организации питания обучающихся

Комиссия в составе: Малькова Н.В., Ковалева Е.Н., Чечулина Е.В. (родители учащихся 1-11 классов), провели проверку организации питания в МОУ Хмельниковская СОШ. Преметом проверки являлось:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

Был проведен опрос о вкусовых предпочтениях детей, об удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.(см. приложение).

Члены комиссии по контролю за организацией питания в школе прошли анкетирование, получены следующие ответы на предложенную анкету:

### **Вопрос**

- 1 Имеется ли в организации меню?  
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
- 2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?  
А) да
- 3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?  
А) да
4. В меню отсутствуют повторы блюд?  
А) да, по всем дням
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты  
А) да, по всем дням
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?  
А) да
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?  
А) да
- 8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

- А) да
- 9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?
- А) нет
- 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
- 12 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
- А) да
- 13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
- А) нет
- 14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
- А) да
- 15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
- А) нет
- 16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
- А) нет
- 17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?
- А) нет

В результате проверки установлено, что санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи) отвечает требованиям СанПин. Состояние обеденной мебели, столовой посуды в удовлетворительном состоянии. Учащиеся перед приемом пищи соблюдали правила личной гигиены. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд хорошее. Пищевые отходы после приема пищи в незначительном количестве. Лабораторно-инструментальные исследования качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в наличии.

Решили:

1. Считать работу школы по организации здорового и правильного питания удовлетворительной.
2. Довести до родителей учащихся результаты проверки.

Малькова Н.В. \_\_\_\_\_

Ковалева Е.Н. \_\_\_\_\_

Чечулина Е.В. \_\_\_\_\_

- А) да
- 9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?
- А) нет
- 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
- 12 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
- А) да
- 13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
- А) нет
- 14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
- А) да
- 15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
- А) нет
- 16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
- А) нет
- 17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?
- А) нет

В результате проверки установлено, что санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи) отвечает требованиям СанПин. Состояние обеденной мебели, столовой посуды в удовлетворительном состоянии. Учащиеся перед приемом пищи соблюдали правила личной гигиены. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд хорошее. Пищевые отходы после приема пищи в незначительном количестве. Лабораторно-инструментальные исследования качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в наличии.

Решили:

1. Считать работу школы по организации здорового и правильного питания удовлетворительной.
2. Довести до родителей учащихся результаты проверки.

Малькова Н.В.

Ковалева Е.Н.

Чечулина Е.В.

  
  


