

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
 «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
 им. Ю.К. КАРАКЕТОВА а. ЭЛЬТАРКАЧ»
 (МБОУ «СОШ а. Эльтаркач»)

Протокол № 6
 родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения: «28» 08 2014 г.

Инициативная группа проводившая проверку:

1. Хачирова Алла Ниязбиевна, ответственный за организацию горячего питания;
2. Боташева Клара Халитовна, социальный педагог школы;
3. Наурузова Фатима представитель родительской общественности 4 класса.

№	Вопрос	Да	Нет
1.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
2.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей?	✓	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	Да, по всем дням	Нет, имеются повторы в смежные дни
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
5.	Соответствует ли регламентированное меню цикличным меню количества приемов пищи режиму функционирования организации?	✓	
6.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
7.	От всех ли партии приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
8.	Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		✓
9.	Проводится ли уборка помещения после каждого приема пищи?	✓	
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
11.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		✓
12.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	
13.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
14.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		✓
15.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓

Выводы:

1. В день проверки качество питания было на высоком уровне и рацион питания соответствовал утвержденному меню (обед). После приема пищи членами

комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны.
(Записи в бракеражном журнале).

2. Имеются документы на пищеблоке: копия меню, бракеражный журнал готовой и сырой продукции, медицинские книжки работников пищеблока, инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи, накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).
3. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.
4. Мониторинг по организации питания среди обучающихся показал, что все ребята в общем удовлетворены качеством и рационом пищи.

Хачирова А.Н.

Боташева Х.Б.

Наурузова Ф.

