

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

Протокол № 5
родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения: « 19 » 01 2016 г.

Инициативная группа проводившая проверку:

1. Хачирова Алла Ниязбиевна, ответственный за организацию горячего питания;
2. Кадриева Мерсия представитель родительской общности 3 класса;
3. Сейтмухамед Мерсия представитель родительской общности 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?		2
15.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		1

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. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.
3. Мониторинг по организации питания среди обучающихся показал, что все ребята в общем удовлетворены качеством и рационом пищи.

Хачирова А.Н. _____

