

Протокол

заседания рабочей группы по общественному контролю качества
школьного питания в МБОУ «Вослебовская СОШ»

19.01.2024 г

№53

Председательствующий:

Заместитель директора по воспитательной работе – Федюкина Елена Алексеевна

Секретарь

Заместитель директора по воспитательной работе – Федюкина Елена Алексеевна

Присутствовали:

Чевагин Александр Николаевич

Глава Вослебовского сельского поселения

Филатова Елена Николаевна

Председатель родительского комитета

Ларина Екатерина Александровна

Медицинская сестра

Грачева Ксения

Ученица 10 класса

Повестка дня

1. Санитарное состояние обеденного зала
2. Контрольное взвешивание блюд

Федюкина Е.А.,
заместитель директора по ВР

1. СЛУШАЛИ:

Федюкину Елену Алексеевну - заместитель директора по ВР.

Заместитель директора по ВР сообщила, присутствующим, что в школе утвержден график проведения генеральной уборки. После кормления каждой смены производится обработка санитарная обработка столов и обеденного зала. В конце рабочего дня происходит уборка помещений столовой.

2. Членами рабочей группы было проведено контрольное взвешивание и дегустация приготовленных блюд.

При дегустации было отмечено, что вкусовые качества соответствуют предъявляемым требованиям. Произвели замер температуры приготовляемых блюд термомушом.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Комиссия отметила, что у входа в столовую дежурят классные руководители. Все классы приходят в школьную столовую согласно утвержденного графика приема пищи.

Столы чисто вытерты, тарелки и бокалы чистые, без сколов. Столы накрываются до начала перемены.

РЕШИЛИ:

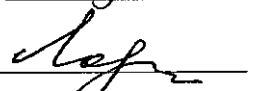
1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Соблюдать все необходимые санитарные нормы.

Члены комиссии рабочей группы по общественному контролю качества школьного питания:

Федюкина Е.А. 

Чевагин А.Н. 

Филатова Е.Н. 

Ларина Е.А. 

Грачева Ксения 

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 19.01.24

Инициативная группа, проводившая проверку:

Саржанов Э.Н., Дубовый В.В.

Александров Е.В.
Савин, И.И.
Пилько В.К.

	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.	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	