























*Протокол комиссии
по контролю за организацией и качеством
питания в ЛКОУ ООШ г. Коткин от 21.02.2024г.*

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- | | |
|--|---|
| <p> Следует обратить внимание на:</p> <ul style="list-style-type: none">  Соответствие реализованных блюд утвержденному меню  Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды  Условия соблюдения правил личной гигиены детьми  Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый залат или фартук, головной убор, рабочая обувь)  Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд  Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)  Объем и вид пищевых отходов после приема пищи  Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании | <p> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:</p> <ul style="list-style-type: none">  Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления  Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц  Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студии, форшак из сельди  Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с маслом и с творогом  Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия  Окрошки и холодные супы  Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья  Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы  Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты  Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты)  Арахис, карамель, в том числе и леденцовая  Кофе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс |
|--|---|



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы

Председатель комиссии: А.И. Данилов, З.В. Фридрихсер, Ф.И.Т
Члены комиссии: Алексей Тютюничев, Т.С. Шу-Шуринов, А.А.