

Протокол комиссии по контролю за организацией и качеством питания от 10.01.2025

Состав: директор, Топошкина Н.В.;
Председатель родительского комитета, Тюттшиков Т.С.;
Руководитель Верхневской РАО, Якимов Н.Б.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

 Следует обратить внимание на:  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 халат 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	 Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:  Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления  Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц  Зельцы, кровавые и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студии, форшмак из сельди  Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом 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  Крендовые кондитерские изделия (пирожные и торты)  Арахис, карамель, в том числе и леденцовая  Квас, 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 режимное работы школы?	☒	☐	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	☐	☒
Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	☒	☐	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	☐	☒
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	☒	☐	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	☒	☐
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	☒	☐	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	☐	☒
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	☒	☐	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	☒	☐
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?	☒	☐	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	☐	☒
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	☒	☐	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	☐	☒
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	☒	☐	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	☐	☒

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя в оператора питания государственных органов контроля (надзора)

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

Н.В. Топошкина
Т.С. Тюттшиков
Н.Б. Якимов