

ПРОТОКОЛ №8
родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения: 10.04.2024г

Комиссия, проводившая проверку:
председатель комиссии Березуцкая С.И.
члены комиссии

Полунина О.Н. - родитель
Мезенцева Е.В. - председатель ПК
Березуцкая Т.В. - учитель биологии)
Ковалева Т.М. - ст. повар

Время проверки: 12.10 ч

Направление проверки:

№ п/п	Наименование показателя	Результат осмотра
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	<u>содержательное;</u> <u>неполное содержание;</u> <u>отсутствует</u>
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	<u>созданы;</u> <u>созданы частично;</u> <u>отсутствуют</u>
3	Санитарное (техническое) состояние обеденного зала	<u>хорошее;</u> <u>удовлетворительное;</u> <u>неудовлетворительное</u>
4	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<u>хорошее;</u> <u>удовлетворительное;</u> <u>неудовлетворительное</u>
5	Наличие в обеденном зале цикличного (типового) меню для ознакомления с составом и выходом блюд	<u>имеется;</u> <u>не имеется</u>
6	Повторение одних и тех же блюд в меню в течение 3-4 дней	<u>допущено;</u> <u>не допущено</u>
7	Соответствие ежедневного меню цикличному (типовому). В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены.	<u>соответствует;</u> <u>не соответствует</u> <u>(описать)</u>
8	Контрольное взвешивание блюд в соответствии с возрастной группой по СанПиН 2.3/2.4.3590-20 *	<u>соответствует;</u> <u>не соответствует</u> <u>(описать)</u>
9	Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C)	<u>соответствует;</u> <u>не соответствует</u> <u>(описать)</u>
10	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<u>значительный;</u> <u>не значительный (описать)</u>
11	Наличие повреждений и сколов на посуде	<u>имеются;</u> <u>не имеются;</u>
12	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	<u>имеются записи на дату</u> <u>проверки;</u> <u>не имеются записи на дату</u>

		проверки;
13	Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания (частично – выборочный осмотр)	<u>имеются;</u> не имеются
14	Планируемое количество питающихся детей/Фактическое посещение	26 / 25

В ходе проверки установлено:

Санитарное (техническое) состояние обеденного зала и санитарной одежды у **сотрудников** хорошее, созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены, сколов и повреждений на посуде не выявлено. Ежедневное меню вывешено в удобном для ознакомления родителей и детей месте, меню на 10.04.2024 года соответствовало утвержденному меню, блюда не повторяются в течение недели, при контрольном взвешивании вес готовых блюд соответствует возрасту, имеется незначительный % отходов составил 15 % (в отходы уходят частично 1 блюдо), все блюда вкусные, температура блюд соответствует нормам. Имеются сопроводительные документы, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания. вся необходимая документация ведется.

Рекомендовано: замечаний нет

Председатель комиссии С.И. Березуцкая

Члены комиссии: Е.В. Мезенцева О.Н. Полунина

Т.В. Березуцкая Т.М. Ковалева