

## **ПРОТОКОЛ №4**

заседания общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания  
в МКОУ СОШ №10 от 20 декабря 2024 года

### **Присутствовали:**

### **Председатель комиссии:**

Погорелова В.Н. – заместитель директора по УВР, ответственная за питание

### **Члены комиссии:**

Еремцова В.П. - председатель родительского комитета МКОУ СОШ №10;

Ширяева А.А. – председатель профсоюзного комитета;

Дзущева И.А. - социальный педагог

Черевиченко Е.Н. – учитель начальных классов

### **Цель проверки:**

1. Организация питания учащихся.
2. Наличие документов по организации питания.
3. Работа школьной столовой, санитарное состояние.
4. Изучение качества готовой пищи.

### **Проверкой было установлено:**

В школе имеется меню для всех возрастных групп и режимов функционирования организации. Цикличное меню вывешено для ознакомления родителей и детей. Ежедневное меню вывешено в удобном для ознакомления родителей и детей месте.

В меню отсутствуют повторы блюд, запрещенные блюда и продукты.

Регламентированное цикличное меню соответствует количеству приемов пищи режиму функционирования в школе.

В школе создан приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии. От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж.

Факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии не были выявлены.

В школе созданы все условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии).

После каждого приема пищи проводится уборка помещений. На момент работы комиссии уборка помещений была проведена качественно.

В помещениях для приема пищи не обнаруживались насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности.

В школе созданы все условия для соблюдения детьми правил личной гигиены. Замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены не были выявлены.

При сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню не были выявлены.

Фактов выдачи детям остывшей пищи не выявлено.

Качество готовой пищи соответствует нормам.

**Выводы и предложения:**

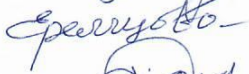
1. Отметить положительную работу школы по организации питания учащихся.
2. Документы по организации питания в школе имеются.
3. Качество готовой пищи соответствует норме.
4. Познакомить с протоколом всех родителей школы путём размещения его на сайт школы.

Председатель комиссии:



В.Н.Погорелова

Члены комиссии:



В.П.Еремцова



И.А.Дзущева



А.А.Ширяева



Е.Н.Черевиченко

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 20 декабря 2024 г.  
Инициативная группа, проводившая проверку: Тогоорлова В.Н.,  
Еремцова В.П., Дзусева И.А., Шуряева А.А., Черевикова Е.Н.

	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	да
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	да
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	да
4.	В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	да
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	да
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет	да
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	да
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет	да
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	нет
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? А) да Б) нет	да
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? А) да Б) нет	да
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? А) да Б) нет	да

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	нет
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	нет
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	нет
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	нет
	А) нет	
	Б) да	