

проведения Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся мероприятий по родительскому контролю

Дата проведения : 18 января 2024

Время проведения : 11.10- 11.30

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Председатель комиссии: Ловничая Т. Н.-директор лицея

члены комиссии: ответственный за организацию питания -Н.С. Савостина

председатель родительского комитета- Н. Ю. Дурманова

представители родительской общественности Алексеева Г. М.

Василкова О.В.

Ивашкина С.В

фельдшер ГУЗ «Детская поликлиника № 6-

Боеракова О.В.

составили настоящий протокол в том, что 09.11. 2023 года родительским контролем была проведена проверка соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников буфета- раздаточной, педагогов и обучающихся Организация и контроль за питанием учащихся (соблюдение графиков питания, дежурства педагогических работников, культурой обслуживания)

На момент проверки установлено:

- 1.В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1 -11 классов,
2. Комиссией установлено, что работниками буфета- раздаточной соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- 3.Буфет- раздаточная обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для
- 4.Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- 5 Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- 6.В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий
- 7.Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- 8.Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- 9.К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- 10 Медицинский работник следит за организацией питания в лицее, в том числе за качеством поступающих продуктов.
- 11.Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
12. Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Комиссия признала работу буфета- раздаточной и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет..

С актом ознакомлена буфетчица





Е.В. Землякова


Председатель комиссии

 Т. Н. Ловничая


Члены комиссии

 Н.С. Савостина

 Н. Ю. Дурманова

 Г.М. Алексеева

О. В. Василкова

 С.В. Ивашкина

 О.В. Боеракова

ЧЕК-ЛИСТ №5

проведения мониторинга качества организации питания

(Родительский контроль)

Название образовательной организации: **МОУ Лицей № 6**

Дата и время заполнения:

18 января 2024 11.10-11.30

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

Ловшигаев Т.Н.
Савостина Н.С.

Бюеракова О.В.

Ф.И.О. родителей

Алексеева Т.М.
Васишкова О.В.

Швашикина С.В.

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделия
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде
4. Отсутствует влага на столовых приборах
5. Зал приема пищи чистый
6. Обеденные столы чистые (протертые)
7. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)
9. Основное блюдо горячее
10. Наличие профессионального образования у поваров

ДА

НЕТ

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности
4. Наличие медкнижек у персонала буфета -раздаточной

ДА

НЕТ

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания):

Подпись участников мониторинга:

<u>Т.Н. Ловшигаев</u> (Ф.И.О.)	<u>Ловшигаев Т.Н.</u> (расшифровка)
<u>Н.С. Савостина</u> (Ф.И.О.)	<u>Савостина Н.С.</u> (расшифровка)
<u>О.В. Бюеракова</u> (Ф.И.О.)	<u>Бюеракова О.В.</u> (расшифровка)
<u>Т.М. Алексеева</u> (Ф.И.О.)	<u>Алексеева Т.М.</u> (расшифровка)
<u>О.В. Васишкова</u> (Ф.И.О.)	<u>Васишкова О.В.</u> (расшифровка)
<u>С.В. Швашикина</u> (Ф.И.О.)	<u>Швашикина С.В.</u> (расшифровка)

ЧЕК-ЛИСТ №5

проведения мониторинга качества организации питания

(Родительский контроль)

Название образовательной организации: **МОУ Лицей № 6**

Дата и время заполнения:

18 января 2024 11.10-11.30

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

Лобзинская Т.Н.
Савостина Н.С.

Бюеракова О.В.

Ф.И.О. родителей

Алексеева Т.М.
Васишкова О.В.

Швашикина С.В.

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделия
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде
4. Отсутствует влага на столовых приборах
5. Зал приема пищи чистый
6. Обеденные столы чистые (протертые)
7. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)
9. Основное блюдо горячее
10. Наличие профессионального образования у поваров

ДА	НЕТ
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>












ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности
4. Наличие медкнижек у персонала буфета -раздаточной

ДА	НЕТ
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания):

Подпись участников мониторинга:

 (Ф.И.О.)	 (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	 (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	 (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	 (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	 (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	 (расшифровка)