

ОТЧЕТ

о мероприятиях родительского контроля за
организацией питания детей при
МБОУ Коробовской ООШ Вяземского района Смоленской области
в декабре 2024 года

9 декабря 2024 г. комиссия в составе Жуйковой Н.Ю., Грызуновой Н.В. провели контроль организации питания учеников в школьной столовой.

В результате проверки установлено: рацион питания соответствует утвержденному меню, имеется меню дня, санитарное состояние обеденного зала хорошее, прием пищи осуществляется в соответствии с графиком, качество готовой продукции соответствует нормативным требованиям.

Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин, посуда без сколов. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест, столы чистые, после каждого приема пищи осуществляется влажная уборка столов. В обеденном зале столы накрыты отдельно по классам.

Состояние спецодежды у сотрудников столовой удовлетворительное, имеются одноразовые перчатки.

Для мытья рук имеется раковины с жидким мылом. Но не все дети соблюдают правила личной гигиены.

Вес готовых порций соответствует заявленному выходу в меню, выставлено контрольное блюдо. Температура подачи блюд соответствует СанПин.

Члены комиссии ознакомились с документацией по организации питания, отметили хорошие вкусовые качества горячего обеда, соблюдение требований СанПин и рекомендаций Роспотребнадзора.

Председатель комиссии

Члены комиссии:



Жуйкова Н.Ю.

Грызунова Н.В.

Васильева О.Л.

Группа родительского контроля, проводившая проверку:

организация питания в яслях Карабавской семьи
декабрь 2024

№	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	да
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	да
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	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?	да
6	Соответствуют ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да
7	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее недели)?	нет
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	да
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
12	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	да
13	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
14	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет