

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ «Гимназия № 67»
С.А. Новикова

ПРОТОКОЛ

комиссии общественного контроля за организацией питания обучающихся

02 февраля 2023.

Повестка заседания

Проведение дегустации блюд, приготовленных Муниципальным бюджетным учреждением «Дирекция по организации питания», проверка организации питания и санитарного состояния помещений пищеблока и зала приёма пищи.

Время проверки: 13⁴⁵ - 14⁴⁰

Присутствовали:

Желудова Л.Ф., Аюкарев О.С., Макаева И.В.,
Чебакова О.В.

В ходе проверки установлено:

1. Меню: Суп сочный с ченкашей, зеленая етими
«Аппетитное» пюре картофельное, колбаса
из смеси бужарин, вареный хлеб, батон.
соответствует заявленному
2. Соответствие ежедневного меню 4-х недельному примерному циклическому меню на 3 четверть соответствует
3. Вкусовые качества блюд отличное
4. Контрольное взвешивание 2 порций супа сочного
с ченкашей Вес составил 532 г
полной Установлено, что пища выдается в полном объеме.
5. Состояние столов в обеденном зале чистые
6. Состояние посуды: чистые, без сколов трещин
7. Внешний вид сотрудников пищеблока опрятный
8. Наличие раковин и мыла для мытья рук в наличии
9. классное руководство сопровождает учеников
10. _____

Предложения:


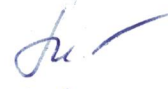

Провести беседу с детьми о здоровом питании.

Председатель комиссии общественного контроля



Т.Ф. Железнова

Комиссия с протоколом ознакомлена:

Мокарева О.С. 
Мокарева И.В. 
Чебакова О.В. 

Оценочный лист

Дата проведения проверки:

Участники проведения мониторинга:

Мелеунова Т.Ф.
Покорьева О.С.
Ткачевы Ч.В.
Чебакова О.В. Чеб.-

Да/нет

Вопрос

- 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
- 2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?
 А) да
 Б) нет
- 3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
 А) да
 Б) нет
4. В меню отсутствуют повторы блюд?
 А) да, по всем дням
 Б) нет, имеются повторы в смежные дни
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты
 А) да
 Б) нет
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?
 А) да
 Б) нет
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
 А) да
 Б) нет
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?
 А) да
 Б) нет
9. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
 А) да
 Б) нет
10. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
 А) нет
 Б) да
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
 А) да
 Б) нет
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
 А) да
 Б) нет
13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
 А) нет
 Б) да
14. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
 А) нет
 Б) да
15. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?
 А) нет
 Б) да

во время проверки