

**ПРОТОКОЛ**

**проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля**

Дата проверки: 25 декабря 2024 года

Время проверки: 10 50 час (большая перемена)

Родительский контроль в составе:

Бужикова Анна Сергеевна  
Смирных Ольга Владимировна  
Трущева Марина Александровна

составили настоящий протокол в том, что родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- При входе в столовую созданы условия для соблюдения правил личной гигиены (доступ к раковинам для мытья рук, мыло, антисептики)
- Работники пищеблока одеты в санитарную одежду (шапочка, халатик, перчатки)
- У персонала пищеблока имеются санитарные книжки
- Книжки соответствуют утвержденному mẫu
- В обеденном зале для каждого класса накрыты столы отдельной столешницей, это соответствует норме.
- При организации компании класс. столов присутствует в обеденном зале.

РЕШЕНИЯ (ПРЕДЛОЖЕНИЯ):

- Продолжить контролировать организацию горячего питания для обучающихся
- Продолжить родителям проводить беседы о здоровом и правильном питании, и правилах поведения в столовой

Члены контроля с протоколом ознакомлены:

<u>Буж</u>	<u>Бужикова А.С.</u>
<u>См</u>	<u>Смирных О.В.</u>
<u>Тру</u>	<u>Трущева М.А.</u>



АКТ

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля

от 25 декабря 2024 года

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

1. Трунова Анна Сергеевна

2. Смирных Ольга Владимировна

3. Трунова Мария Александровна

сопровождении представителя администрации школы

Мальцевой Ольги Владимировны

провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся

Цель проверки:

1. Соблюдение санитарных требований для работников пищеблока, педагогов и обучающихся.
2. Соответствие блюд утвержденному меню.

В результате проверки установлено:

- При входе в столовую соблюдены условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены: доступ к раковинам для мытья рук, мыло, антисептики.
- Работники пищеблока одеты в санитарную одежду (шапочки, перчатки, халаты).
- Блюда соответствуют утвержденному меню.

Члены контроля:

Трун

Трунова А.С.

См

Смирных О.В.

Трун

Трунова М.А.

**ЧЕК-ЛИСТ**  
Оценочный лист комиссии по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся в  
МКОУ «Мальцевская сош им. Т.С. Мальцева»

Дата и время проведения проверки: 25.12.24г. 10<sup>50</sup>

Члены комиссии, проводившие проверку:

Гумихова Анна Сергеевна  
Самарин Олег Владимирович  
Фурцева Марина Алексеевна

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:	✓	
	- к раковинам для мытья рук;	✓	
	- мылу и антисептикам;	✓	
	- средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	

12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
<b>Рацион питания</b>			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
14	В основном меню отсутствуют полуфабрикаты	✓	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
20	Блюда подаются детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
<b>Культура обслуживания</b>			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичны, вызывает аппетит	✓	

Член(ы) комиссии:

Гум , Гумихова А.С.  
Сам , Самарин О.В.  
Фур , Фурцева М.А.