

ПРОТОКОЛ

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

Дата проверки: 30.01 2025 года

Время проверки: 10⁵⁰ час (большая перемена)

Родительский контроль в составе:

Гулякова Анна Сергеевна
Смирнова Ольга Владимировна
Дурдина 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 обучающ-ся правил личной гигиены (доступ к раковинам для мытья рук, антибактерицид)
- Работники пищеблока одеты в санитарную одежду (шапочки, перчатки, костюм)
- У персонала пищеблока имеются санитарные книжки.
- Помы соответствуют утвержденному плану
- В обеденном зале для каждого класса закрывается отдельный стол, что соответствует норме
- При организации питания в. пище. присутствует в обеденном зале.

РЕШЕНИЯ (ПРЕДЛОЖЕНИЯ):

- Провести контрольную организацию горячего питания для обучающихся.
- Предложить родителям проводить беседы в целях профилактики питания и правилах поведения в столовой.

Члены контроля с протоколом ознакомлены:

Гуля Гулякова А.С.
См Смирнова О.В.
Дур Дурдина М.А.

АКТ

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

от 30 января 2025 года

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

1. Турькова Анна Сергеевна
 2. Смирнова Ольга Владимировна
 3. Труфанова Марина Алексеевна
- сопровождении представителя администрации школы
Мальцевой Ольги Владимировны

провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся

Цель проверки:

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

В результате проверки установлено:

- При входе в столовую созданы условия для соблюдения обучающихся правил личной гигиены: доступ к раковинам для мытья рук, мыло и антисептики
- Работники пищеблока одеты в санитарную одежду (шапочки, перчатки, костюмы)
- Меню соответствует утвержденному меню

Члены контроля:

<u>Турь</u>	<u>Турькова А.С.</u>
<u>С</u>	<u>Смирнова О.В.</u>
<u>Труфан</u>	<u>Труфанова М.А.</u>

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

Дата и время проведения проверки: 30.01.25 10 50

Члены комиссии, проводившие проверку:

Бушкова Анна Сергеевна
Синицын Олег Владимирович
Фруздева Марина Алексеевна

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	✓	
	- к раковинам для мытья рук;	✓	
	- мылу и антисептикам;	✓	
	- средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
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	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	

12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
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 подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Член(ы) комиссии:

Бушкова А.С.
Синицын О.В.
Фруздева М.А.