

ПРОТОКОЛ

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

Дата проверки: 17.03. 2025 года

Время проверки: 10⁵⁰ час (большая перемена)

Родительский контроль в составе:

Бунькова Анна Сергеевна
Самарина Ольга Владимировна
Труфанова 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 сохраняются условия при соблюдении обучающимися правил личной гигиены (пройти к раковинам при мытье рук мылом, антисептиком!).
- Работники пищеблока имеют в санитарном одеяле (шапочки, перчатки, костюм).
- У персонала пищеблока имеются санитарные кн.
- Еда соответствует утвержденному меню.
- В обеденном зале для каждого класса маркируется индивидуальный стол, что соответствует норме.
При организации питания кн. руков. присутствует в обеденном зале.

РЕШЕНИЯ (ПРЕДЛОЖЕНИЯ):

- Продолжать контролировать организацию горячего питания для обучающихся.
Предложить родителям проводить беседы о здоровом питании и правилах поведения в столовой.

Члены контроля с протоколом ознакомлены:

<u>Труфанова</u>	<u>Бунькова А.С.</u>
<u>Самарина</u>	<u>Самарина О.В.</u>
<u>Труфанова</u>	<u>Труфанова М.А.</u>

АКТ

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

от 17.03. 2025 года

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

- 1 Бунькова Анна Сергеевна
- 2 Смирных Ольга Владимировна
- 3 Труздева Марина Александровна

сопровождении представителя администрации школы

Мамцевой Олеси Владимировны

провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся

Цель проверки:

- 1 Соблюдение гигиенических требований для работников пищеблока, педагогов и обуч-ся
- 2 Соответствие блюд утвержденному меню

В результате проверки установлено:

- При входе в столовую созданы условия для соблюдения обуч-ся правил личной гигиены: расуч-е раковины для мытья рук, мыло чашки-салфетки.
- Работники пищеблока одеты в санитарную одежду (шапочки, перчатки, костюм)
- Блюда соответствуют утвержденному меню

Члены контроля:

<u>Бунь</u>	<u>Бунькова А.С.</u>
<u>Оль</u>	<u>Смирных О.В.</u>
<u>Трузд</u>	<u>Труздева М.А.</u>

ЧЕК-ЛИСТ

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МБОУ «Мальцевская СОШ им. Г.С. Мальцева»

Дата и время проведения проверки: 17.03.25, 10:50

Члены комиссии, проводившие проверку:

Алексеева Анна Сергеевна
Смирных Ольга Владимировна
Трунова Марина Александровна

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 подаются 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:

Трун / Алексеева А.С.
Смирных / Смирных О.В.
Трунова / Трунова М.А.

№ 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	✓	