

ПРОТОКОЛ

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

Дата проверки: 21 ноября 2024 года

Время проверки: 10 50 час (большая перемена)

Родительский контроль в составе:

Тунькова Анна Сергеевна
Смирных Ольга Владимировна
Трузев Матвей Александрович

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 санитарно-гигиенических требований (расположены мыльницы, емкости для дезинфекции рук, емкости для вытирания рук)
 - Работники пищеблока одеты в санитарную одежду (шапочки, перчатки, костюмы)
 - У персонала пищеблока имеются санитарные книжки
 - Работники соответствуют утвержденному списку
 - Во обеденном зале при каждом классе располагается отдельный стол, что соответствует норме
 - При организации питания кн. руководителем присутствует
- РЕШЕНИЯ (ПРЕДЛОЖЕНИЯ):

- Проводить контролировать организацию горячего питания для обуч.-ся.
- Преподать родителям провести беседу в учебной группе по вопросам организации питания и правилам поведения в столовой

Члены контроля с протоколом ознакомлены:

Тунькова А.С.
Смирных О.В.
Трузев М.А.

АКТ

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

от 21 ноября 2024 года

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

- Тужикова Анна Сергеевна
- Смирнов Олег Владимирович
- Трудова Марина Алексеевна

сопровождении представителя администрации школы

Мальцевой Ольги Владимировны

провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся

Цель проверки:

- Соблюдение гигиенических требований для работников пищеблока, педагогов и обучающихся.
- Соответствие блюд утвержденному меню

В результате проверки установлено:

- При входе в столовую созданы условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены: розетки в раздевалке для мытья рук, мыло и антисептики.
- Работники пищеблока одеты в санитарную одежду (шапочки, перчатки, костюм).
- Блюда соответствуют утвержденному меню

Члены контроля:

| | |
|-----------------|----------------------|
| <u>Тужикова</u> | <u>Тужикова А.С.</u> |
| <u>Смирнов</u> | <u>Смирнов О.В.</u> |
| <u>Трудова</u> | <u>Трудова М.А.</u> |

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: 21.11.24г. 10:50

Члены комиссии, проводившие проверку:

Трушева Анна Сергеевна
Ситникова Елена Владимировна
Трушева Марина Александровна

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

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

Член(ы) комиссии:

Труш / Трушева А.С.
Сит / Ситникова Е.В.
Труш / Трушева М.А.