

ПРОТОКОЛ

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

Дата проверки: 30.04 2025 года

Время проверки: 10⁵⁰ час (большая перемена)

Родительский контроль в составе:

Пуськова Анна Сергеевна
Смирнов Ольга Владимировна
Григорьева Марина Алексеевна

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, условия приемлемые для
сопровождаемых обучающихся. Наличие лифта (доступ
к инвалидам, для пожилых людей, родителей).
- Работники пищеблока вносят в санитарную дет-
скую персона, пищеблока имеются санитарные кн.
- Витреты соответствуют утвержденному плану.
- В обеденном зале для каждого класса накрыты
отдельные столы, что соответствует норме.
При организации питания кн. диет. присутствуют
в обеденном зале.

РЕШЕНИЯ (ПРЕДЛОЖЕНИЯ):

Предложить контролировать организацию горячего
питания для обучающихся.
Предложить родителям проверять беседовать с детьми о правилах
правильного питания и правилах поведения
в столовой

Члены контроля с протоколом ознакомлены:

<u>Бур</u>	<u>Пуськова А.С.</u>
<u>Сид</u>	<u>Смирнов О.В.</u>
<u>Григорьева</u>	<u>Григорьева М.А.</u>

АКТ

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

от 30.04. 2025 года

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

- 1 Гунокова Анна Сергеевна
- 2 Смирных Ольга Владимировна
- 3 Груздева 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 обуч-ся.
2. Соответствие блюд утвержденному меню.

В результате проверки установлено:

- При входе в столовую соблюдены условия для соблюдения обуч-ся правил личной гигиены: ростки к ра-ковинам для мытья рук, мыло и антисептики.
- Работники пищеблока носят в санитарную одежду (шапочки, перчатки, кофты).
- Блюда соответствуют утвержденному меню.

Члены контроля:

<u>Гуф</u>	<u>Гунокова А.С.</u>
<u>См</u>	<u>Смирных О.В.</u>
<u>Груз</u>	<u>Груздева М.А.</u>

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:

Душков А.С.
Смирнов О.В.
Душков М.А.

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: 30.04.25г. 10 50

Члены комиссии, проводившие проверку:

Душков А.С. Смирнов
Смирнов Олег Владимирович
Душков Мария Александровна

№ 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 (протерты)		✓
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		✓