

## ПРОТОКОЛ

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

Дата проверки: 26.02. 2025 года

Время проверки: 10 50 час (большая перемена)

Родительский контроль в составе:

Бунькова Анна Сергеевна  
Смирнова Ольга Владимировна  
Труфанова Марина Павловна

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 (руки мыть антисептиками).
- Работники пищеблока одеты в санитарную одежду (шапочки, перчатки, костюмы).
- У персонала пищеблока имеются санитарные книжки.
- Меню соответствует утвержденному меню.
- В обеденный зал при каждом столике накрывается отдельный стол, это соответствует норме.
- При организации питания к.руковод. присутствуют в обеденный зал.

РЕШЕНИЯ (ПРЕДЛОЖЕНИЯ):

- Продолжать контролировать организацию горячего питания для обучающихся.
- Продолжать родители проводить беседы о здоровье, правильном питании и правилах поведения в столовой.

Члены контроля с протоколом ознакомлены:

Бунькова А.С.  
Смирнова О.В.  
Труфанова М.А.



**АКТ**

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

от 26.02. 2025 года

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

- 1 Буськова Анна Сергеевна
- 2 Смирнов Ольга Владимировна
- 3 Трулева Мария Алексеевна

сопровождении представителя администрации школы

Мальцевой Ольги Владимировны

провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся

**Цель проверки:**

- 1 Соблюдение гигиенических требований при работе пищеблока, персонала и обучающихся
- 2 Соответствие блюд утвержденному меню

**В результате проверки установлено:**

При входе в столовую созданы условия при соблюдении обучающимися правил личной гигиены: ручки к раковинам для мытья рук, мыло и антисептики.  
Работники пищеблока одеты в санитарную одежду (шапочки, перчатки, костюм)  
Блюда соответствуют утвержденному меню

**Члены контроля:**

<u>Бусь</u>	<u>Буськова А.С.</u>
<u>См</u>	<u>Смирнов О.В.</u>
<u>Трул</u>	<u>Трулева М.А.</u>



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

Дата и время проведения проверки: 26.02.2022 10 50

Члены комиссии, проводившие проверку:

Тумякова Анна Сергеевна  
Смирнова Ольга Владимировна  
Труздева Марина Александровна

№ 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 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	✓	
<b>Культура обслуживания</b>			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Член(ы) комиссии:

Тумякова А.С.  
Смирнова О.В.  
Труздева М.А.