

ПРОТОКОЛ

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

Дата проверки: 13 сентября 2023 года

Время проверки: 10¹⁵⁰ час (большая перемена)

Родительский контроль в составе:

Бунькова Анна Сергеевна
Смирных Ольга Владимировна
Труздева 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 обучающихся правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу и антисептикам, средствам для сушки рук).
- Работники пищеблока одеты в санитарную одежду (шапочки, перчатки, косынки).
- У персонала пищеблока имеются санитарные книжки.
- Меню соответствует утвержденному меню.
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, что соответствует норме.
- Контрольная порция соотв. выдана всем обучающимся.
- При организации питания в обеденном зале соответствует к.п. уборки.

РЕШЕНИЯ (ПРЕДЛОЖЕНИЯ):

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

Члены контроля с протоколом ознакомлены:

Бунькова А.С.
Смирных О.В.
Труздева М.А.

АКТ

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

от 13 октября 2023 года

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

- 1 Бунькова Анна Сергеевна, Смирнов Ольга Владимировна
- 2 Труздева 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 для работников пищеблока, педагогов и обучающихся.
2. Соответствие блюду утвержденному меню.

В результате проверки установлено:

- При входе в столовую созданы условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены: доступ к раковинам для мытья рук, мылу и антисептикам, средства для сушки рук.
- Работники пищеблока одеты в санитарную одежду/шапочку, перчатки, козюлки.
- Блюда соответствуют утвержденному 10-ти дневному меню.

Члены контроля:

| | |
|-----------------|----------------------|
| <u>Труздева</u> | <u>Бунькова А.С.</u> |
| <u>Смо</u> | <u>Смирнов О.В.</u> |
| <u>Труздева</u> | <u>Труздева 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: 13.10.2023. 10⁵⁰




Члены комиссии, проводившие проверку:

Бунькова Анна Сергеевна
Смирных Ольга Владимировна
Труздева Мария 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:

 / Бунькова А.С.
 / Смирных О.В.
 / Фруздева М.А.
_____/