

Протокол № 2

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

Дата проверки: 24.09.2024.

Время проверки: 11.25

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

- 1 Васильева Н.В.
- 2 Тихонова И.А.
- 3 _____

составили настоящий протокол в том, что 24.09.2024. года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6 обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена :

Сигу

Председатель комиссии _____

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Васильева Н.В.

Тихонова И.А.

АКТ ПРОВЕРКИ № 2

комиссией по родительскому контролю за организацией
питания обучающихся в МКОУ «Нижнегнатовская СШ»

На основании Приказа школы «О родительском контроле»

Была проведена проверка _____

Время проверки: 11.25

Проверку провели:

Демидова Н.С.

Зиницкова И.А.

При проведении проверки присутствовали:

Завхоз школы Смирновская Ю.И.

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

нарушений нет

– сформированы предложения:

Приложения к акту:

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Д / Демидова Н.С.

З / Зиницкова И.А.

_____ / _____

_____ / _____

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта получил(а):

Демидова Н.С.

Зиницкова И.А.

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МКОУ «Нижнегнатовская СШ»**

Дата и время проведения проверки: 24.09.24, 11.28

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Васильев Игорь Евгеньевич

Зимин Игорь Александрович

№ 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		
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:

 / Васильев Н. В.

 / Землинова И. А.

_____ / _____

_____ / _____