

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

На основании приказа школы «Ородобитовской каскад»

Была проведена проверка \_\_\_\_\_

Время проверки: 10:00

Проверку провели:

Сидоров Д.А.  
Чурбанов В.И.

При проведении проверки присутствовали:

Завхоз школы Сидорова Ю.М.

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

Нарушений нет

– сформированы предложения:

Приложения к акту:

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучаю

Сидоров Д.А. / Сидоров Д.А.

Чурбанов В.И. / Чурбанов В.И.

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

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

Протокол № 4


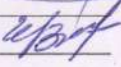
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 21.03.2024

Время проверки: 10:00

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Сидуров Р.А.   
2. Чурбанова В.И.   
3. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что \_\_\_\_\_ 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 \_\_\_\_\_ 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 : \_\_\_\_\_

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Сидуров Р.А.  
Чурбанова В.И.

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

Дата и время проведения проверки: 21.09.2024г., 10:00

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

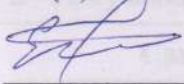
Смирнов Д.А.

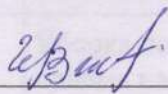
Чуваева В.И.

№ 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		

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:

 / Смирнов Д.А.

 / Чибрикова Н.М.

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_