

Протокол № 9

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

Дата проверки: 24.10.24.

Время проверки: 10:10

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

Родительский контроль в составе:

- 1 Попартова И.С.
- 2 Вашинская А.В.
- 3 _____

составили настоящий протокол в том, что 24.10.24 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: Стез

Председатель комиссии _____

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Попартова И.С.
Вашинская А.В.

АКТ ПРОВЕРКИ № 4

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

На основании Приказа школы «Родительского контроля»

Была проведена проверка _____

Время проверки: 10.00

Проверку провели:

Ремарова Н.С.
Бонисенко А.В.

При проведении проверки присутствовали:

заведующий школой Сысоев Ю.И.

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

нарушения нет

– сформированы предложения:

Приложения к акту:

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Ремарова Н.С.

Бонисенко А.В.

_____ / _____

_____ / _____

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

Ремарова Н.С.
Бонисенко А.В.

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

Дата и время проведения проверки: 24.10.2024, 10:10

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

Венарова Наталья Сергеевна

Волосова Александра 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		
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:

 / Рогова Н.С.
 / Бахметова А.В.
_____/_____
_____/_____