

Филиал МБОУ «Свердловская СОШ» -  
Малокарзинская основная общеобразовательная школа

Протокол № 2

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

Дата проверки: 23.10.23.

Время проверки: 10:55

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

**Родительский контроль в составе:**

Николаева Л.В. – председатель родительского комитета

Ташаева АВ – представитель родительской общественности

составили настоящий протокол в том, что 23.10.23 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед 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. Температура поданных блюд соответствует норме.
4. Организация питания: Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, 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, ЗАМЕЧАНИЯ:

Ташаева АВ

Претензии по качеству представленных блюд не возбуждено

Нарушение санитарных норм не возбуждено

Общая оценка организации питания в школьной столовой:  
удовлетворительно, неудовлетворительно (нужное подчеркнуть)

С актом комиссии ознакомлена : АВ работник пищеблока  
(повар)

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Николаева Л.В.

2. Ташаева АВ

**ЧЕК-ЛИСТ**  
**проверки качества питания**  
**в филиале МБОУ «Свердловская СОШ» -**  
**Малокарзинская ООШ»**

Адрес организации: д. М. Карзи, ул. Юбилейная д.5

Дата и время проведения проверки: 23.10.23, 10:55

Участник проведения мониторинга

(ФИО родителей, телефон, класс, в котором обучаются дети): Николаева Н.В. 89530489025 (2 класс), Николаева Н.В. 89041663828 (4, 6, 8 класс)

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:	✓	
	- к раковинам для мытья рук;	✓	
	- мылу;	✓	
	- средствам дезинфекции;	✓	
	- средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
5	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
6	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
7	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
8	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
9	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
11	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком, утвержденным директором	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
12	Наличие меню основного питания для всех возрастных групп на сайте МБОУ «Свердловская СОШ», во вкладке «Питание»	✓	
13	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
14	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей в обеденном зале	✓	
15	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
16	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
17	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
18	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
19	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в специальную одежду	✓	
20	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
21	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
22	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют сторонние привкусы, запахи, не пригорело, доварено, не пересолено)	✓	