

ПРОТОКОЛ 3  
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 25.10.2023 г.

Время проверки: 12-00 час. (обед начальные классы)

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

Присутствовали: зам. директора УВР - Филатова Т.Г.,

Председатель МО классных руководителей – Щепеткова В.В.

**Родительский контроль в составе:**

1.Красноюрчекно Д.В.- представитель родительской общественности, 1В класс

2. Беликова Д.Ж.- представитель родительской общественности, 3А класс

3. Ведищева И.О. - представитель родительской общественности, 1А класс

*шевцова и.р.*

составили настоящий протокол в том, что 25 октября 2023 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.
4. Организация питания: педагоги класса обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 6 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х 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. (халаты, чепцы).

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

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

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1.Красноюрчекно Д.В.- *Д.В.*

2. Беликова Д.Ж.- *Д.Ж.*

3. Ведищева И.О. - *И.О.* *И.О.*

*шевцова и.р.*

# ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Дата проведения проверки: 25.10.2023 г.  
 Члены рабочей группы, проводившие проверку:  
Беликова Ю.И.  
Красночоренко Ф.В.  
Шевцова И.Р.

№ п/п	Вопрос	Ответ (отметить любым символом)
1	Имеется ли в организации меню?	
	а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	б) да, но без учета возрастных групп	✗
	в) нет	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	
	а) да	✓
	б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	а) да	✓
	б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	а) да, по всем дням	
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	✓
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	а) да	✓
	б) нет	
6	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	а) да	✓
	б) нет	
7	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	а) да	✓
	б) нет	
8	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	а) да	✓
	б) нет	
9	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент проведения проверки?	
	а) да	✓
	б) нет	
10	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	а) да	
	б) нет	✓
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	

	a) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	б) нет	
12	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	a) да	
	б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
13	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	a) да	
	б) нет	
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>
	a) да	
	б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>

### ВЫВОД:

в школе осуществляется бесплатное горячее питание. Утвержден график питания, создан приказ о бракеражной комиссии. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Запрещенные продукты в питании обучающихся не употребляются. При проведении питания обучающихся обязательным является присутствие классного руководителя.

Подписи членов рабочей группы:

Лесенкова Р.Н.  
Красногоржево Д.Ю.  
Бедигурова И.О.  
Шевцова Н.Г.

Руберт  
Ушловъ