

## Протокол 4

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

Дата проверки: 19.01.2023 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:

- ✓ Красноюрченко Д.В. (1 А кл.) – член Родительского комитета;
- ✓ Кандыбина И.А. (1Б кл.) – член Родительского комитета;
- ✓ Табункова А.Н. (1В кл.)- член Родительского комитета;
- ✓ Беликова Д.Ж. (2А кл.)- член Родительского комитета;

составили настоящий протокол в том, что 19 января 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

### В ходе проверки установлено:

1. В организации имеется меню для всех возрастных групп.
2. Ежедневное меню вывешено в удобном для ознакомления месте в столовой.
3. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
5. В помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности не обнаружены.
6. Пищу выдают детям в горячем виде.
7. В меню отсутствуют повторы блюд.
8. Организация питания: педагоги класса обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец, используют дез. средства.
9. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
10. Воспитатели или классные руководители сопровождают свои классы.
11. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (халаты, чепцы).

Оценочные листы прилагаются.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.
2. Родителям ознакомиться с меню на сайте ОО.

3. Диетсестре Губушкиной С.Ю. выступить на классных родительских собраниях и ответить на все вопросы, которые интересуют родителей.

Председатель

В.В. Щепеткова

Секретарь

Т.Г. Филатова

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

- ✓ Красноюрченко Д.В. (1 А кл.) –  \_\_\_\_\_;
- ✓ Кандыбина И.А. (1Б кл.) –  \_\_\_\_\_;
- ✓ Табункова А.Н. (1В кл.) –  \_\_\_\_\_;
- ✓ Беликова Д.Ж. (2А кл.) –  \_\_\_\_\_.

## ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Дата проведения проверки: 19.01.2022 г

Члены рабочей группы, проводившие проверку:  
Мельников Димитра Шамгася робид

№ 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	
2	Вывешено ли цикличное 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 цикличным 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?	

	а) да	✓
	б) нет	
12	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	а) да	
	б) нет	✓
13	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	а) да	
	б) нет	✓
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	а) да	
	б) нет	✓

### 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:

 

## ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Дата проведения проверки: 19.01.2023<sub>г</sub>

Члены рабочей группы, проводившие проверку:

Наздобина Илона Александровна

№ п/п	Вопрос	Ответ (отметить любым символом)
1	Имеется ли в организации меню?	Да
	а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	б) да, но без учета возрастных групп	
	в) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	да
	а) да	на сайте
	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 цикличным 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?	

	а) да	✓
	б) нет	
12	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	а) да	
	б) нет	✓
13	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	а) да	
	б) нет	✓
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	а) да	
	б) нет	✓

### 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:

*М. Каудобина*  
*Иванов*  
*Александров*

## ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Дата проведения проверки: 19.01.2023

Члены рабочей группы, проводившие проверку:  
Красногоренко Карен Владимировна

№ 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	
2	Вывешено ли цикличное 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 цикличным 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?	✓

	а) да	✓
	б) нет	
12	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	а) да	
	б) нет	✓
13	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	а) да	
	б) нет	✓
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	а) да	
	б) нет	✓

### **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:

*Анна Крамаренко ДВ*

## ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Дата проведения проверки: 19.01.2022

Члены рабочей группы, проводившие проверку:  
Платонова Алевия Набоушмаевна

проверку:

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

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

### 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:

 *Жавонкова А. Н.*