Муниципальное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №5

Протокол №33
проверки организации горячего питания в школьной столовой для обучающихся начальной школы комиссией родительского контроля

Дата проверки: 23.09.2025г.
Время проверки: 09.30 час. (2 большая перемена, питались 4 классы)
Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:
Председатель: Сологубова С.В. – заместитель директора, ответственная за организацию питания;
Члены комиссии: Камбулова А.С., Низиенко О.Е., Федорова А.Н. составили настоящий протокол в том, что 23 сентября 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.
В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Проведена дегустация порций членами комиссии. При дегустации родители высоко оценили работу школьной столовой. Все блюда сбалансированы, питательны и полезны, без вредных добавок.
3. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
4. В обеденном зале соблюдается безопасная дистанция, посадочных мест детям хватает.
5. Дети сопровождаются классными руководителями в столовую.
6. Сотрудниками столовой соблюдаются все гигиенические требования.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Классным руководителям провести очередную беседу с детьми «Правила поведения в школьной столовой».
Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена: _____ зав. производством Скорик Е.Н.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:
Сологубова С.В. _____
Камбулова А.С. _____
Низиенко О.Е. _____
Федорова А.Н. _____

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 13.09.2015

Инициативная группа, проводившая проверку: Сологубова С.В., Нижненко О.Е. Камбулова А.С., Федорова А.И.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Сологубова С. В.

Камбулова А.С

Нижненко О. Е.

Федорова А. И.