

Протокол 34

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

Дата проверки: 21.10.2025г.

Время проверки: 14.00 час. (7 большая перемена, питались 2 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: Кулева О.В., Камбулова А.С., Федорова А.Н. составили настоящий протокол в том, что 21 октября 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Члены комиссии проконтролировали, как соблюдается температура подачи блюд и объем порций. Все соответствует нормам СанПиН
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. Все классные руководители сопровождают свои классы.
6. Сотрудниками столовой соблюдаются все гигиенические требования при работе в школьной столовой.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Классным руководителям и родителям проводить беседы с детьми о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:



зав. производством Скорик Е.Н.

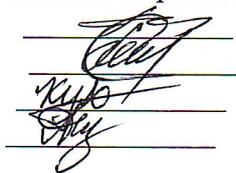
Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Сологубова С.В.

Камбулова А.С.

Кулева О.В.

Федорова А.Н.



Форма оценочного листа
 Дата проведения проверки: 11.10.2015
 Инициативная группа, проводившая проверку: Кошурова С.В., Кузнецова О.В., Федорова А.И.

Кошурова С.В.
 Кошурова А.С.
 Кузнецова О.В.
 Федорова А.И.

Вопрос	Да/нет
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	да
2 Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	да
3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	да
4. В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	да
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	да
6. Соответствует ли регламентированное циклическое меню количеству приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет	да
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	да
8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет	да
9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) нет Б) да	нет
10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? А) да Б) нет	да

11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? А) да Б) нет	да
12 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? А) да Б) нет	да
13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) нет Б) да	нет
14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	да
15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? А) нет Б) да	нет
16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? А) нет Б) да	нет
17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? А) нет Б) да	нет