

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа**

**Протокол 7  
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся  
школы  
комиссией родительского контроля**

Дата проверки: **19.03.2024 г.**

Время проверки: **10-00 час.** (1 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, качество организации питания детей в школе. Склад хранения продуктов питания. Документы по поставщикам пищевых продуктов

**Родительский контроль в составе:**

- 1.Пантелеева Галина Васильевна- ответственный за организацию питания 2 класс
- 2.Воробьева Юлия Васильевна - представитель родительской общественности, 4 класс
3. Васильева Татьяна Леонидовна - представитель родительской общественности, 10 класс
- 4.Самоделко Оксана Николаевна - представитель родительской общественности, 3 класс

составили настоящий протокол в том, что **19 марта 2024** года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

**Ход проверки:**

**Комиссией было проверено:**

- 1.Меню десятидневное,ежедневное.
- 2.Гигиена сотрудников столовой.
- 3.Склад.
  - организация хранения продуктов питания
  - наличие продуктов,
  - наличие сопроводительных документов,
- 4.Помещение для приготовления пищи;
  - хранение инвентаря и оборудования;
  - наличие документов ( бракеражный журнал ,журнал контроля здоровья сотрудников)
5. Документы на поставщиков

**Заключение**

**В ходе проверки было установлено :**

1. Блюда соответствуют утвержденному десятидневному меню. Род контроль изучил меню на текущий день , которое соответствовало цикличному меню.
2. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.  
Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
3. Продукты хранятся на складе ,присутствует товарное соседство.  
Продукты свежие документация к продуктам прилагается.  
Продукты , указанные в сопроводительных документах , хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям .
- 4.Оборудование и инвентарь используемые на кухне промаркированы и соответствуют санитарным нормам .

Ведется бракеражный журнал , журнал сырой продукции , температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала столовой, журнал витаминизации блюд. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы)

5. Документы ( договора, спецификация ) на поставщиков имеются .

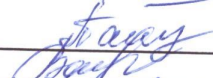
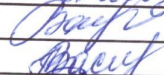
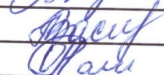
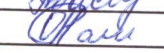
**Вывод:** Комиссия установила , что школьная столовая соответствует санитарным требованиям. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной .

### **ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

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

Просмотр мультфильмов о полезной и здоровой еде .

С протоколом комиссии ознакомлена :  зав. производством **Вишнякова Т.В.**  
Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Пантелеева Галина Васильевна   
2. Воробьева Юлия Васильевна   
3. Васильева Татьяна Леонидовна   
4. Самоделко Оксана Николаевна 

«Акт проверки школьной столовой  
комиссией по контролю организации питания обучающихся»

АКТ № 7

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся  
от 19.03.2024 года

Комиссия в составе:

Лямтешева Т.В  
Воробыва Ю.В  
Васильева Т.Л  
Самоденко О.Н

составили настоящий акт в том, что раздосмотрели в столовой  
была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Цель проверки соответствия меню, меню,  
документации, сроков

Результат проверки на отлично

Температура подачи блюд соответствует норме

Весовое соответствие блюд все в норме

Вкусовые качества готового блюда все блюда хорошо как - во

Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню соответствует

Организация питания:

Питание организовано в соответствии  
с 10 дневным меню, нарушений  
нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Беседа с детьми о правильном питании
- 2) Прогноз изменений о поставке продуктов
- 3)

С актом комиссии ознакомлен: зав. производством Лямтешова

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Лямтешова Лямтешова  
Воробыва Воробыва



### Карта контроля организации питания.

Дата контроля: 19.03.2017

Комиссия в составе Пантелеева ТВ  
Воробьева Ю.В  
Васильева Т.Л., Самоделко О.Н

Объект контроля: столовая (школа, садик)

Результаты контроля: на обед было предложено  
суп картофельный, каша овсяная  
пюре с овощами, чай с лимоном.  
Все блюда свежие, вкусные, в полной  
объем, напитки арбузный с мялкой.  
Все приготовлено в соответствии с  
нормами по меню, пробы в нескольких  
турках контроль в полной мере  
порции выдачи - в полной объеме,  
соответствуют нормам

(соответствие меню, наличие проб, журнал контроля, вкусовые характеристики, норма выдачи)

Подписи членов комиссии:

Пантелеева Галина Васильевна Галина

Воробьева Юлия Васильевна Юлия

Васильева Татьяна Леонидовна Татьяна

Самоделко Оксана Николаевна Оксана

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 19.03.2022г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Жамтисеева Т.Ф.,  
Жамтисеева Т.А., Баратбаева И.В., Самсодиева С.Н.

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	
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 цикличным меню количество 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	
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	да

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	<i>нет</i>
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	<i>да</i>
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	<i>нет</i>
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	
	Б) да	<i>нет</i>
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	
	Б) да	<i>нет</i>