

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа

Протокол 8

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

Дата проверки: 23.04.2024 г.

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

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

**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, 1 класс
4. Самоделко Оксана Николаевна - представитель родительской общественности, 3 класс

составили настоящий протокол в том, что 23 апреля 2024 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: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, 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. (маски, перчатки, чепцы).

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

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

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 № 8

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся  
от 23,04,2024 года

Комиссия в составе:

Ломанцева Тамара Васильевна  
Воробьева Юлия Васильевна  
Васильева Татьяна Леонидовна  
Самозванко Оксана Николаевна

составили настоящий акт в том, что \_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_

была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки Содигальский котедж

Результат проверки удовлетворительный

Температура подачи блюд соответствует норме

Весовое соответствие блюд соответствует норме

Вкусовые качества готового блюда соответствуют

Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню соответствует

Организация питания:

Питание организовано по всем нормам и  
правилам, меню соответствует возрастной  
группе учащихся.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_

С актом комиссии ознакомлен: зав. производством Смирнов

Комиссия в составе с актом ознакомлены: Ломанцева Воробьева Васильева Самозванко

## Карта контроля организации питания.

Дата контроля: 23.04.24.

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

Объект контроля: столовая (школа, садик)

Результаты контроля: На обед было предложено: рассыпным  
мелкокусковым; перловая крупа мягкая, в меру  
маринованных овощей, соответственно соотношению жидкой  
и сухой частей. Суп: имеет аромат мяса, моркови  
и риса, цвет мяса серый, риса - белый, мясо мягкое,  
рис рассыпчатый. Кисель: в меру сладкий, средней  
густоты, цвет пшеничный, светлый. Меренги  
в целостной упаковке, сок в трубочкой, упаковка  
не нарушена.  
Качество готовой продукции соответствует требованиям.  
Дети довольны.

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

Подписи членов комиссии:

Пантелеева Галина Васильевна 

Воробьева Юлия Васильевна 

Васильева Татьяна Леонидовна 

Самоделко Оксана Николаевна 

**Оценочный лист  
проверки организации питания в МКОУ Усть- Уйская СОШ**

Дата проведения проверки: 23.04.24г.  
 Инициативная группа, проводившая проверку: Пантеева Т.В. Воробьева Ю.В. Васильева Т.А. Самоделкина Р.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	да
	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	
	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	г.д.
	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	