



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Вилинская СОШ № 2 им.Мамутова А.А.» Бахчисарайского района
Республики Крым

ПРОТОКОЛ №4

проверки организации в школьной столовой питания для обучающихся школы
советом родительского контроля

Дата проверки: 18.10.2024 г.

Время проверки: 10-35 ч. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Зердебе А.С. – директор школы, председатель совета
2. Мустафаева З.П. - член совета (родитель)
3. Мустафаева С.М. - член совета (родитель)
4. Амзаева З.С. - член совета (родитель)
5. Тохтарова С.М. – медицинская сестра школы

составили настоящий Акт о том, что 18.10.2024 года советом родительского контроля была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой на базе МБОУ «СОШ №1 им.И.П.Вилина».

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами совета порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества на среднем уровне, вес и качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены совета 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 4 раковины с жидким мылом. Вытирают руки при бумажными полотенцами, 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.

Ознакомлены:

Зердебе А.С.

Мустафаева З.П.

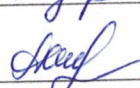
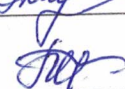
Мустафаева С.М.

Амзаева З.С.

Тохтарова С.М.

21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
22	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания обучающихся?	+	
23	Есть ли приказ о питьевом режиме?	+	
24	Есть ли положения о питьевом режиме?		+
25	Организован ли питьевой режим?	+	
26	Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду?	+	
27	Соблюдаются ли правила кипячения воды?	+	
28	Ведется ли график смены кипячения воды (с отметкой в соответствующем журнале)?		+

Члены комиссии:

1. Зердубе Н.Р. 
2. Мустафеев З.Н. 
3. Алиева З.В. 
4. Моктарова С.И. 
5. _____

Чек – лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация питьевого режима»

МБДОУ «Юмшеская СОШ № 2 им. Манушова Н.Н.»
(наименование образовательной организации)

Октябрь, 2024

№ п/п	Показатель качества/вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	+	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	+	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ С)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ С)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ С)?	+	
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	+	
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		+
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
19	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	+	
20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+