

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОМАКСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ СОКОЛОВСКОГО ВАСИЛИЯ ПЕТРОВИЧА»
БАХЧИСАРАЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

Протокол 3

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

Дата проверки: 28.11.2024 г.

Время проверки: 10-40 час.

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

Родительский контроль в составе:

1. Бук Л.А. . – Директор школы;
2. Михелева В.В. – ответственная по питанию
3. Сеферова Э.Н.- родитель 7-Б класса;
4. Лихошерстова Н.С. – родитель 10 класса;
5. Харченко Ю.В. – родитель 3-А класса.

составили настоящий протокол в том, что 28 ноября 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 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-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).

Рекомендации:

1. Классным руководителям 5-11 классов рассмотреть вопрос на родительских собраниях о необходимости питания обучающихся в школьной столовой.
2. Классным руководителям 1-11 классов провести беседу по вопросу поведения в школьной столовой.

С актом комиссии ознакомлена Шакова И.К. работник пищеблока (повар) З.И.

Комиссия в составе с протоколом ознакомлены:

1. Бук Л.А. .
2. Михелева В.В. В.В.
3. Сеферова Э.Н.
4. Лихошерстова Н.С.
5. Харченко Ю.В.

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Режим питания обучающихся в образовательных организациях»

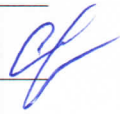
ИБДУ „Краснодарская ЮМ имени Соколовского В.П.“
(наименование образовательной организации)

Ноябрь, 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 C)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?	✓	
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?		✓
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
22	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	✓	
23	Есть ли утвержденный директор график дежурства учителей?	✓	
24	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?	✓	
25	Перемена для приёма пищи 20 минут?	✓	
26	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?	✓	
27	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?	✓	

Члены комиссии:

1. Бук Л.А.
2. Михеева В.В. 
3. Сеестулерова Л.А. 
4. _____
5. _____