Протокол№2

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

Дата проверки: 13.10.2026г.
Время проверки: 09:30 час
Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований в столовой.

Родительский контроль в составе:

1.Меметова Э.С. – ответственный за организацию питания

2.Веремьёва И.В. – представитель родительской общественности

3.Некрасова С.Л. – представитель родительской общественности

Составили настоящий протокол в том, что 13.10. 2026 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.

2. Проведено контрольное взвешивание и органолептическая оценка приготовленных блюд.

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 имеется 3 раковина с жидким мылом.Имеется рециркулятор.

5. Посадочных мест детям хватает.

Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.(маски, перчатки, чепцы).

Предложения:

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

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Анализ актов реализации и меню- требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, приготовленные на молоке и т.д.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудования и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества- имеются.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ «Заветненская СШ им.Крымских партизан» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство классов столовой.

Рекомендации:

1.С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Родительский комитет в составе с протоколом ознакомлены:

Меметова Э.С. _____

Веремьёва И.В. _____

Некрасова Э.С. _____

Чек-лист

Тема: «Организация питьевого режима»

Октябрь, 2026 года

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли приказ о питьевом режиме?	✓	
2	Есть ли положение о питьевом режиме?	✓	
3	Организован ли питьевой режим?	✓	
4	Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду?		
5	Соблюдаются ли правила кипячения воды?	✓	
6	Ведется ли запись в журнале о времени кипячения воды?	✓	
7	Имеются ли информационные плакаты о здоровом питании?	✓	
8	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓
9	Соответствует температура подачи первых блюд *(д.б. 50-70^{0}С)*	✓	
10	Соответствует температура подачи вторых блюд *(д.б. не менее 45- 60^{0}С)*	✓	
11	Соответствует температура подачи третьих блюд *(д.б. холодных напитков – 14^{0}С, горячих – 65^{0}С)*	✓	
12	Имеются ли в меню запрещенные продукты?		✓
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	
14	Выход готовых блюд соответствует ли заявленному выходу в ежедневном меню?	✓	

Рекомендации:

С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Члены Республиканского совета: 1. Кирилюк А.С.

2. Мелетова Э.С.

3. Некрасова С.Л.

4. Веремьева И.В.

5. Ульфанова А.А.