

## ПРОТОКОЛ

### проверки организации питания в МБОУ «Трехпрудненская школа – гимназия им. К.Д. Ушинского» комиссией родительского контроля за организацией питания обучающихся

от 29.11.2024 г.

№ 3

Комиссия по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания в составе председатель комиссии – Ибраимовой Э.Ю., секретаря – Меметовой Г.С., члены комиссии: Дикая Е.С., Максудовой Э.С., Менбетовой С.О., Якубовой Д.У. провела проверку организации питания в МБОУ «Трехпрудненская школа-гимназия им. К.Д. Ушинского».

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом.

Питание осуществляется на основании Основного 10-дневного меню. Меню размещено на официальном сайте школы, ведется раздел «Организация питания», «Food».

Размещен в доступном месте график приема пищи, меню для ознакомления родителей и детей. В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни, запрещенные блюда и продукты.

На момент проверки меню соответствует ежедневному меню.

Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 18 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи 5 электросушилок.

Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей,

Перед входом в столовую классные руководители начальных классов контролируют мытье рук перед приемом пищи, питание организовано при соблюдении правила разведения потоков обучающихся. Выдача питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным приказом по школе. В режиме учебного дня для приема пищи предусмотрены две перемены по 20 минут.

Анализ меню позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д.

Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Комиссия установила, что работа школьной столовой признана удовлетворительной.

#### Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Классным руководителям отработать вопрос своевременного предоставления заявки на питание.
3. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Ф.И.О. членов комиссии:

1. Ибраимова Э.Ю.
2. Меметова Г.С.
3. Дикая Е.С.
4. Максудова Э.С.
5. Менбетова С.О.
6. Якубова Д.У.

Подписи членов комиссии:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_

**ЧЕК-ЛИСТ**  
**для родителей по проверке организации питания обучающихся**  
**в МБОУ «Трехпрудненская школа-гимназия им. К.Д. Ушинского»**

Дата проведения проверки: 29.11.2024

Инициативная группа, проводившая проверку: Ибраимова Э.Ю., секретарь – Меметова Г.С., члены комиссии: Дикая Е.С., Максудова Э.С., Менбетова С.О., Якубова Д.У.

№ п/п	Вопросы	Да	Нет
1.	Имеется ли в школе двухнедельное меню для каждой возрастной группы?	+	
2.	Размещено ли двухнедельное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей?	+	
3.	Имеется ли в школе график приема пищи учащимися?	+	
4.	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	+	
5.	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7.	Соответствует ли ежедневное меню двухнедельному меню?	+	
8.	Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
9.	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	+	
10.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	+	
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
12.	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
13.	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
14.	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
15.	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания школьников?	+	
16.	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
17.	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
18.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+

Ф.И.О. членов комиссии:

1. Ибраимова Э.Ю.
2. Меметова Г.С.
3. Дикая Е.С.
4. Максудова Э.С.
5. Менбетова С.О.
6. Якубова Д.У.

Подписи членов комиссии:

1. 
2. 
3. 
4. 
5. 
6. 