

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

Дата проверки: 12.09.2025г.

Время проверки: 09:15

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

Родительский контроль в составе:

1. Ромашин А.В. – ответственный за организацию питания
2. Терещук С.В. – представитель родительской общественности, класс

Составили настоящий протокол в том, что 14.10. 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членам 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 педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 3 раковины с жидким мылом. В кабинетах используют дез. средства. 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: Катрону классному руководителю контролировать мытье рук перед едой, провести классное час в необходимости соблюдения гигиены перед едой.

Выводы:

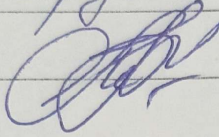
Питание обучающихся МБОУ «Перовской школы-гимназии имени Г.А.Хачирашвили» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, 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:

Терус Е. В.


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

Дата проверки: 14.10.2025г.

Время проверки: 09:19

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

Родительский контроль в составе:

1. *Ромашин А.В.* ответственный за организацию питания
2. *Дузишвили И.А.* представитель родительской общественности, класс

Составили настоящий протокол в том, что 14.10. 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членам 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 педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 3 раковины с жидким мылом. В кабинетах используют дез. средства. 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: *Все соответствует нормам питания. Рекомендуем разнообразие в питании.*

Выводы:

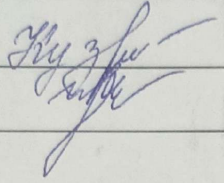
Питание обучающихся МБОУ «Перовской школы-гимназии имени Г.А.Хачирашвили» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, 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:



родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МБОУ «Перовская школа-гимназия»

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 14.10.2025г.

Время проверки: 09:19

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ.

Комиссия в составе:

Ромашко А.В. — заместитель директора по ВР

Тузнецова И.А. — член родительского комитета

Каштан Е.И. — член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ «Перовская школа-гимназия».

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование — исправно/не исправно	
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) — соблюдается/не соблюдается	
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	
8	Соблюдение температурного режима — соблюдается/не соблюдается	
9	Качество питания — много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	50/50
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	
12	Классные руководители — сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи — да/нет	

14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/нет	
----	---	--

**Контрольное взвешивание готовой продукции
5-11 классы**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1				
2				
3				
4				

1-4 классы *(завтрак)*

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(г р.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<i>Каши рисовая молочная каша</i>	<i>200</i>	<i>200</i>	<i>—</i>
2	<i>Сыр порционный</i>	<i>10</i>	<i>10</i>	<i>—</i>
3	<i>Хлеб пшеничный</i>	<i>30</i>	<i>30</i>	<i>—</i>
4	<i>Фрукт свежий (яблоко)</i>	<i>100</i>	<i>100</i>	<i>—</i>
5	<i>Чай с сахаром</i>	<i>180</i>	<i>180</i>	<i>—</i>
6				

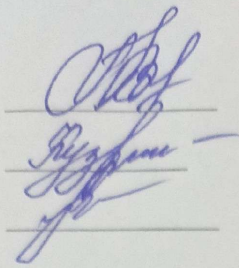
Вывод: *Все соответствует нормам питания. Рекомендуем разнообразие в питании.*

- Рекомендации:

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар *[подпись]*

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:



- Заместитель директора по ВР
- член родительского комитета
- член родительского комитета