

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Филипповская средняя общеобразовательная школа»
Киржачского района Владимирской области

ПРОТОКОЛ № 1

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

Дата проверки: 05.09.2022

Время проверки: 10⁴⁵

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

Родительский контроль в составе:

Бундичева С.А. родители 11 класса

Морозова Н.А. родители 3 класса

Буденко С.Ю. родители 8 класса

составили настоящий протокол в том, что родительским контролем была проведена
проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному
меню.
2. Проведен контроль ввеливания и
доступности сахара, соли, специй
и т.д. Консервы, макароны, яйца
и т.д., соответствуют меню и
вопросам потребностей детей.
3. Организация питания: У входа в столовую
снят дежурный персонал: обращают
внимание на то, что перед едой нужно
мыть руки. Все члены р.к. имеют
3 пакета с мылом.

Снять руки при посещении столовой
все классные руководители, сопровождающие
всех классов

Рекомендации:

Предложить родителям, проводить
дома беседы о безопасности при использовании
посуды.

Члены родительского контроля:

Бундичева С.А.
Морозова Н.А.
Буденко С.Ю.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 05.09.2011

Инициативная группа, проводившая проверку: _____

Бризишова С.А. родители 11 класса

Морозова Н.А. родители 3 класса Бруснетверская С.Ю. родители 2 класса

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	✓
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	✓
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	✓
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	✓
	А) нет	
	Б) да	

Комплексное приращение к выводу:

Питание учащихся соответствует

Сан.Тех.

Акт подписан: Буцаева С.Ю.

Морозова Н.А.

Бригадирова Е.А.