

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Чемашихинская начальная школа

Протокол № 1

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

Дата проверки: 20.10.23г.

Время проверки: 9ч. 40 мин.

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

Родительский контроль в составе:

1. Сакова И.А., завуч
2. Нещипова Ю.С., председатель С.Р.
3. Холокова Н.А., фельдшер ФАП

составили настоящий протокол в том, что _____ г. 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 имеется раковина с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец.
5. В обеденном зале соблюдается безопасная дистанция, посадочных мест детям хватает.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, косынки).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С протоколом комиссии ознакомлена:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Сакова
2. Ю.К.
3. И.У.

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 20.10.2023г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Председатель: заведующий Сакова И.А.

Члены: председатель совета родителей Немцева Ю.С.

Фельдшер ФАП Яблокова Н.А.

Вопрос	Да/нет
1. Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации?	Да
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	Да
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	Да
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	Да
5. Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия)?	—
6. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	Да
7. Все ли дети моют руки перед едой?	Да
8. Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	Да
9. Все ли дети успевают поесть за перемену? (хватает ли времени для приема пищи)?	Да
10. Есть ли замечания по чистоте посуды?	Нет
11. Есть ли замечания по чистоте столов?	Нет
12. Есть ли замечания к сервировке столов?	Нет
13. Теплые ли блюда выдаются детям?	Да
14. Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	Да
15. Суммарное количество пищевых отходов в %	17%

Итоги мониторинга

32 балла из 40 баллов
Результат хороший

Председатель: Сакова /Сакова И.А./

Члены: Ю.С. /Немцева Ю.С./

Н.А. /Яблокова Н.А./