

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №2 р.п. Октябрьский

Протокол № 3

родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения проверки: 20.02.2025 г.

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

Родительский контроль в составе:

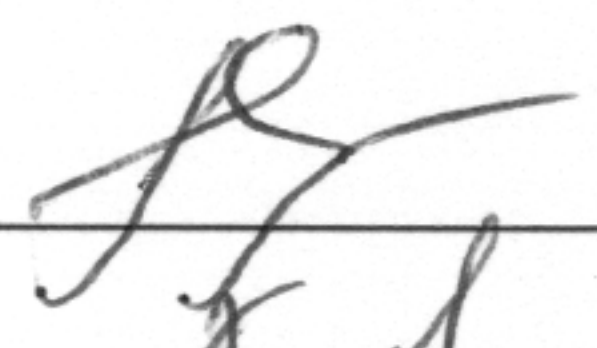
1. Герасимюк Мария Игоревна – представитель родительской общественности, 4 класс
2. Бондаренко Татьяна Сергеевна – представитель родительской общественности, 5 класс

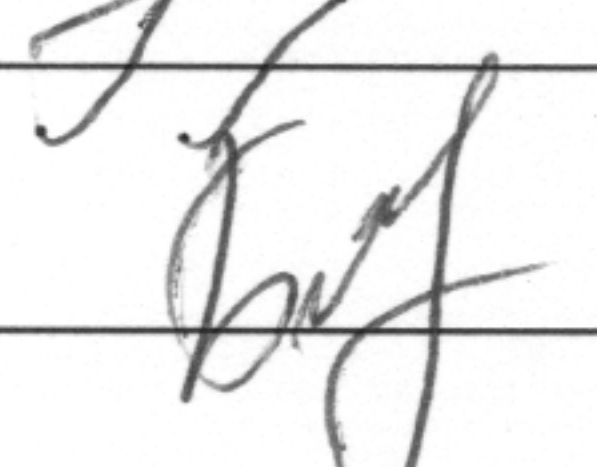
составили настоящий протокол в том, что 20 февраля 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

3. Блюда соответствуют утвержденному меню.
4. Зал приема пищи чистый.
5. Соблюдение технологии приготовления рационов питания (по технологическим картам) соблюдается.
6. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, колпаки).
8. Члены родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Родительский контроль:

Герасимюк М.И.  20.02.2025

Бондаренко Т.С.  20.02.2025

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
средняя общеобразовательная школа №2 р.п.Октябрьский

Оценочный лист

комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 20.02.2025 г.

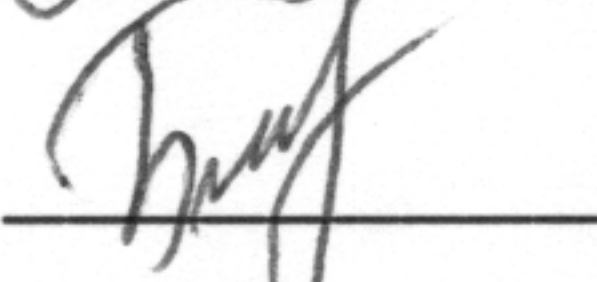
Члены Комиссии, проводившие проверку: Герасимюк М.И., Бондаренко Т.С.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			

13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Члены комиссии:

20.02.2025  Герасимюк М.И.,

20.02.2025  Бондаренко Т.С.