

Протокол 1 проверки организации в школьной столовой горячего питания
для обучающихся школы комиссией родительского контроля

Дата проверки: 30.11.2022 г.

Время проверки: 11.45 ч.

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

Родительский контроль в составе:

1. Соболева Марина Юрьевна
2. Осипова Людмила Александровна
3. Ракова Надежда Валерьевна

составили настоящий протокол в том, что 30 ноября 2022 года 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. Температурный режим по блюдам соблюдается.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Так же члены комиссии заметили, что после приема пищи предыдущего класса были не убраны столы (крошки, остатки пищи). На нескольких накрытых столах разлит чай.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

2. Пожелания персоналу школьной столовой: тщательнее относиться к уборке столов.

С результатами протокола, ознакомлены:

Зав. производством столовой *Иринашова С.М.*

Комиссия в составе:

1. *Медведев С.В.*

2. *Суряцкова Н.В.*

3. *Ранова Н.В.*

Чек-лист 2.
(Родительский контроль за организацией
школьного питания)

30 ноября 2022 г.

Комиссия в составе:

1. Савкина Ирина Ивановна
2. Осипова Любовь Александровна
3. Ракова Надежда Валерьевна

Была проведена проверка организации питания в столовые школы № 5
 по адресу: ул. Советская, 39

Время проверки: 11.45

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

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	✓	
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
3	Обеденный зал чистый	✓	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	✓	
5	Школьная посуда без сколов	✓	
6	Наличие в обеденном зале цикличного меню для ознакомления	✓	
7	Проводится ли уборка столов после каждого приема пищи		Нет
8	В меню отсутствуют повторы блюд	✓	
9	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	✓	
10	Рацион питания соответствует заявленному меню	✓	
11	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены	✓	
12	Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C)	✓	
13	Соответствие выхода блюд	✓	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	✓	
15	Наличие журналов и полнота его заполнения	✓	
16	Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	✓	