

Протокол
родительского контроля за организацией питания учащихся в МБОУ СОШ № 1

09.11.2023

№ 2

Родительский контроль в составе:

Батова О.А.

Теселкина Н.В.

Киселёва А.Е.

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

В ходе проверки установлено:

Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся еда им нравится.

Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества высокие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные (дежурный класс) они обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Вытирают руки бумажным полотенцем.

В обеденном зале столы накрываются работниками столовой, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.

Классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (перчатки, чепцы).

На основании вышеизложенного комиссия предлагает:

- провести анкетирование учащихся, чтобы учесть вкусовые предпочтения детей и удовлетворенность качеством употребляемых блюд и ассортиментом.

Батова О.А.

Теселкина Н.В.

Киселёва А.Е.



Оценочный лист

Дата проведения проверки: 09.11.2023

Инициативная группа, проводившая проверку: Жуеинова А.В., Батова О.А.,
Теселекеева Н.В.

	Вопрос	да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	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	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	нет
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Жуеинова А.В. *Жуеинова*
Теселекеева Н.В. *Т*

Батова О.А. *Батова*