

**Протокол 4**  
**проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся**  
**школы комиссией родительского контроля**

Дата проверки: **22.11.2022 г.**

Время проверки: 10-00 час. (1 большая перемена) Питание обучающихся 2,3,4,5 классов.

Цель проверки:

1. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).
2. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню.

**Родительский контроль в составе:**

1. Кондратюк Мария Леонидовна - ответственный за организацию питания
  2. Забелина Людмила Петровна – представитель родительской общественности, 11 класс
  3. Жданюк Лариса Евгеньевна – секретарь
- составили настоящий протокол в том, что 22 ноября 2022 года родительским контролем была проведена проверка питания в школьной столовой.

**В ходе проверки установлено:**

1. Разнообразие меню, полное соответствие его перспективному,
2. Ответственное отношение персонала к приготовлению пищи, а также приятные вкусовые качества блюд.
3. Хорошее санитарное состояние пищеблока, его оснащенность. Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
4. Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение.
5. Имеется график посещения столовой учащимися, за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой. Потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами.
6. Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы.
7. Пробы хранятся в емкостях, в специальном холодильнике, закрыты крышками.
8. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты свежие, согласно требованиям САНПИН.

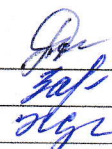
**Вывод:**

В МКОУ «СОШ с Найфельд» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс. Школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

1. Кондратюк М.Л.

2. Забелина Л.П.

3. Жданюк Л.Е.

  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Акт № 3

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)  
общественный представитель(и) (ФИО)

Забелина Мария Петровна  
Иванов Сергей Евгеньевич

Дата посещения: 22.11.2022

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):

24 из 24 согласно тех-мету

Замечания:

нету.

Предложения:

нету.

Общественный представитель:

Забелина М. П.

Заб-

« 22 » 11 2022 г.

ФИО

подпись

дата

Иванов С. В.

Иву-

« 22 » 11 2022 г.

ФИО

подпись

дата

Ответственный за организацию питания в школе:

Копыраткин М. В.

Коп-

« 22 » 11 2022 г.

Девякин С. А.

Дев-

## ЧЕК-ЛИСТ проверки качества организации питания

Наименование: МКОУ СОШ с. Найфельд  
 Адрес организации: с. Найфельд, ул. Молодежная, 11  
 Дата заполнения: 22.11.2022  
 Участник проведения мониторинга (ФИО) Забелина Л.В. Иванкина В.В.

№	Показатель качества / вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ;		
	к раковинам	+	
	мылу	+	
	средствам для сушки рук	+	
	средствам дезинфекции	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	+	
4	Обеденные столы чистые (протерты)	+	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
6	На столовых приборах отсутствует влага	+	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	+	
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	+	
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	+	
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	+	
3. Режим работы школьной столовой			
11	Имеется режим работы школьной столовой	+	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	+	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	+	

15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	+	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	+	
17	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	+	
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	+	
5. Культура обслуживания			
20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
22	На обеденных столах имеются салфетки	+	
23	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
6. Оценка готовых блюд			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	