

Протокол №8
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
школы комиссией родительского контроля

Дата проверки: **21.03.2023 г.**

Время проверки: 10-10 час. Питание обучающихся 2,3,4,5 класса.

Цель проверки : соответствие блюд утвержденному меню, качество представленных блюд ,выявление нарушений при организации питания, соблюдение гигиенических требований для работников столовой и обучающихся

Родительский контроль в составе:

- 1.Кондратюк Мария Леонидовна - ответственный за организацию питания
 - 2.Забелина Людмила Петровна - представитель родительской общественности 11 класса
 3. Жданюк Лариса Евгеньевна - представитель родительской общественности 7 класса
 4. Пустынцева Юлия Ярославовна - представитель родительской общественности 2 класса
- составили настоящий протокол в том, что 21 марта 2023 года родительским контролем была проведена проверка питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- 1 Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили , что вкусовые качества блюд хорошие, качество обработки соответствует предъявленным требованиям. Нормы продуктов питания соблюдены. Нарушений по органолептическим пробам не выявлено.
2. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
3. В наличии имеется график (питания) приема пищи.
4. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.
5. Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках.
6. Пищевые продукты ,продовольственное поступает в столовую с документацией , которая подтверждает качество и безопасность продуктов .
7. Питание учащихся разведено по времени в соответствии с новыми СанПинами.

ЗАМЕЧАНИЯ и ПРЕДЛОЖЕНИЯ: замечаний нет.

Вывод: В МКОУ «СОШ С Найфельд» организовано предоставление школьникам с 1 по 11 класс горячего питания. Школьная столовая соответствует требованиям санпин. Комиссия признала работу столовой удовлетворительной, замечаний со стороны проверяющих нет.

1.Кондратюк М.Л. _____
2.Забелина Л.П. _____
3. Жданюк Л.Е. _____
4. Пустынцева Ю.Я. _____

Акт № 8

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

Кочеряков М.А.
Забелина Е.В.
Иванова Е.
Пустышова Н.А.

Дата посещения: 21.03.2023

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

24

Замечания:

Предложения:

Общественный представитель:

Кочеряков М.А.	<i>М.А.</i>	« 21 » 03 20 23 г.
ФИО	подпись	дата
Забелина Е.В.	<i>Е.В.</i>	« 21 » 03 20 23 г.
ФИО	подпись	дата

Ответственный за организацию питания в школе:

Кочеряков М.А.	<i>М.А.</i>	« 21 » 03 20 23 г.
----------------	-------------	--------------------

ЧЕК-ЛИСТ проверки качества организации питания

Наименование: МКОУ СОШ с УИИ "Кабанецкое"
 Адрес организации: с.Кабанецкое, ул. Мухоморова 11
 Дата заполнения: 21.03.2023
 Участник проведения мониторинга (ФИО) Курбанова Ю.В.
Кондратович М.В., Курбанова Ю.В., Зайкина Л.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 (протертые)	+	
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)	+	