

Приложение № 3

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 6»

Протокол № 5

Проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 19.03. 2025 г.

Время проверки: 8:55 час

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

Родительский контроль в составе:

1. Козлова Наталья Евгеньевна
2. Бирюкова Екатерина Михайловна
3. Бордюбова Олеся Борисовна
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол о том, что 19.03.2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак (обед) нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с холодной и горячей водой, с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дезинфицирующие средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 49-х обучающихся, соблюдаю безопасную дистанцию, посадочных мест хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании  
Протоколов комиссии ознакомлена:

Ознакомлено инициатором А.В. Гончарова

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Козлова Н.Е. Козл.
2. Басренкова Е.И. Баср.
3. Бобровская О.В. Бобров.
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ФИО родителя Кочубо Наталия Евгеньевна

Дата 19.03.2025г.

Смена № 1

Перемена № 8:55

Класс 3 д 3Б

Прием пищи (завтрак, обед, полдник)

Возраст детей 9-10 лет

Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
1. Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2. Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует	Есть, соответствует	Нет	
Наименование блюд по меню	холодная закуска гарнир -	1 блюдо напиток -	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	✓
3. Температура первых блюд	> 70 ✓	70 - 50°	< 50°	
4. Температура вторых блюд	> 60° ✓	60 - 45°	< 45°	
Полновесность порций	полновесны ✓	кроме	указать вывод по меню и по факту	
5. Визуальное количество отходов	< 30% ✓	30 - 60%	> 60%	
холодных закусок	—			
первых блюд	—			
вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	0%			
гарниров	< 30%			
напитков	0%			
6. Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно ✓	не очень	нет	
холодных закусок	—			
первых блюд	—			
вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	Вкусно			
гарниров	много			
напитков	Вкусно			
7. Попробовать еду. Ваше мнение	отлично ✓	хорошо	удовлетворительно	
холодных закусок	—			

первых блюд	—			
вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	Видено			
гарниров	много			
напитков	Видено			
8. Ваши предложения/пожелания/комментарии	Добавил замороженное (овощи), сокрики оладушки			

Объём несъеденных блюд =  $\frac{\text{масса остатков после приёма пищи всех учащихся}}{\text{масса блюд на одного учащегося} \times \text{количество детей}} \times 100 \% = 9\%$

$2,35$   
 $27,18$

Вопрос

Да/нет

1. Имеется ли в организации меню?

А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации

Б) да, но без учета возрастных групп

В) нет

2. Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?

А) да

Б) нет

3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?

А) да

Б) нет

4. В меню отсутствуют повторы блюд?

А) да, по всем дням

Б) нет, имеются повторы в смежные дни

5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты

А) да, по всем дням

Б) нет, имеются повторы в смежные дни

6. Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?

А) да

Б) нет

7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

А) да

Б) нет

8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

А) да

Б) нет

9 Вывялялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?

А) нет

Б) да

10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?

А) да

Б) нет

11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

А) да

Б) нет

12 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

А) да

Б) нет

13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

А) нет

Б) да

14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

А) да

Б) нет

15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

А) нет

Б) да

16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

А) нет

Б) да

17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

А) нет

Б) да