

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Шиловская средняя школа № 16»**

Протокол № 4

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

Дата проверки: 21.09.2025 г.

Время проверки: _____

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

Родительский контроль в составе:

1. Артеменко С.Н, зам. директора по ВР,
2. Сугак Т.А., зам. директора по УВР,
3. Скворцова С.И., родитель 7 класса,
4. Бурмистрова О.А., родитель 8 и 10 класса,
5. Рубцова А.Ш, родитель 2 класса,
6. Гайдукова О.М, ответственный по питанию

составили настоящий протокол в том, что 21.09.2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
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 3 раковины с мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. _____

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Артеменко С.Н, зам. директора по ВР, Артеменко
2. Сугак Т.А., зам. директора по УВР, Сугак
3. Скворцова С.И., родитель 7 класса, Скворцова
4. Бурмистрова О.А., родитель 8 и 10 класса, Бурмистрова
5. Рубцова А.Ш, родитель 2 класса, Рубцова
6. Гайдукова О.М, ответственный по питанию, Гайдукова

Приложение 3

Приказ № 274 от 05.09.2024 г.

Ликоз, АМ 16²

(наименование ОУ)

Оценочный лист

комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки:

Члены Комиссии, проводившие проверку: Сурен Т.А., Артемченко С.И.,
Скворцов С.И., Тайдунов В.И., Бурмистров А.И.,
Руднев А.И.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	+	
	– мылу и антисептикам;	+	
	– средствам для сушки рук	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	+	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	+	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	+	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	+	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	

9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	+	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	+	
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	+	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	+	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	+	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	+	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	+	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	+	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	+	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	+	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	+	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	+	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	+	

Члены комиссии:

Дата:

21.04.
2025г.Бурмистров А.И.
Скворцов С.И.
Руднев А.И.
Сурен Т.А.
Тайдунов В.И.
Артемченко С.И.