

Приложение 5
к положению о совете родительского контроля за
организацией питания обучающихся

Протокол
проверки организации питания в МБОУ «Винницкая школа» совета родительского контроля за
организацией питания обучающихся

от 17.12.2024

№ 8

Инициативная группа родителей, проводивших проверку (Ф.И.О.):

Член комиссии: Горблянская С.В.

Член комиссии: Марченко Г.А.

Член комиссии: Орехова Н.В.

Член совета: Пенькова М.В.

Цель контроля: анализ качества организации горячего питания учащихся всех категорий 1-9 классов столовой МБОУ «Винницкая школа»

В ходе проверки установлено;

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, питание нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членам комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания; у входа в столовую педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 3 раковины с жидким мылом. В кабинетах используют дез.средства. Имеется рециркулятор.
5. Посадочных мест детям хватает.

Выводы:

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно- гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство классов столовой.

Все классные руководители сопровождают свои классы.

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

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов.

Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.

Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Анализ актов реализации и меню-требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, приготовленные на молоке и т.д.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества имеются.

Рекомендации:

1. Продолжить осуществление мониторинга удовлетворительности качеством школьного питания.
2. В системе проводить беседы с обучающимися о полезном правильном питании.

Члены родительского контроля:

	Горблянская С.В.
	Марченко Г.А.
	Орехова Н.В.
	Пенькова М.В.

Приложение
к Положению о совете родительского контроля за
организацией питания обучающихся

ЧЕК-ЛИСТ

для родителей по проверке организации питания обучающихся
в МБОУ «Винницкая школа»
от 17.12.2024

№ п/п	Вопросы	Да	Нет
1	Имеется ли в школе двухнедельное меню для каждой возрастной группы?	+	
2	Размещено ли двухнедельное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей?	+	
3	Имеется ли в школе график приема пищи учащимися?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7	Соответствует ли ежедневное меню двухнедельному меню?	+	
8	Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
9	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	+	
10	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+
11	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		+
12	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
13	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
15	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
16	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
17	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
18	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания школьников?	+	

 Горблянская С.В.

 Марченко Г.А.

 Орехова Н.В.

 Бойцова Т.А.