

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 40 города Новошахтинска
имени Героя Советского Союза Смоляных Василия Ивановича**

Справка
по родительскому контролю
МБОУ СОШ № 40

В марте 2022года родители обучающихся 3А класса Ступка С.Н. и 5В класса Анисимова М.Н., согласно графику, соблюдая санитарные нормы и требования, посетили школьную столовую.

Родители ознакомились с условиями для личной гигиены обучающихся, смогли оценить проведение рассадки детей для приема пищи, соответствие предложенных блюд утвержденному меню.

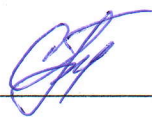
В обеденном зале вывешено ежедневное меню. Участники родительского контроля получили полную информацию о примерном и ежедневном меню в МБОУ СОШ № 40, о принципах здорового питания, положенных в его основу. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы. Результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции».

Родители отметили создание в столовой условий для формирования у школьников культуры питания: это и общее состояние обеденного зала и мебели, и обеспечение столовой посудой, и элементы сервировки столов.

Удовлетворило родителей качество предоставляемых блюд, которые дети ели с удовольствием. Подобные проверки проводятся в нашей школе в рамках проекта «Родительский контроль».

По результатам родительского контроля его участники заполнили оценочные листы, составили акт, отметив хороший уровень организации питания в школе.

Зам директора по ВР



Самойлова И.А.

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

31.03.2022г

ФИО обучающегося Анисимова Анна Марсеновна

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

- ☒ ДА
☐ НЕТ
☐ ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ☒ ДА
☐ НЕТ
☐ ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ☒ ДА
☐ НЕТ

3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

- ☐ НЕ НРАВИТСЯ
☐ НЕ УСПЕВАЕТЕ
☐ ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

- ☒ ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
☐ ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)
☐ 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

- ☒ ДА
☐ ИНОГДА
☐ НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

- ☒ ДА
☐ НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ☒ ДА
☐ НЕТ
☐ НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

- ☐ НЕВКУСНО ГОТОВЯТ
☐ ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ

- ☐ ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ
- ☐ ОСТЫВШАЯ ЕДА
- ☐ МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
- ☐ ИНОЕ _____

8. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ☒ ДА
- ☐ НЕТ
- ☐ ИНОГДА

9. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

- ☒ ДА
- ☐ НЕТ

10. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

В нашей столовой готовят очень вкусно.

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 31.03.2022

№	Вопрос	да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	В) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления для родителей и детей месте?	
	А) да	да
	В) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы?	
	А) да, по всем дням	да
	В) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	да
	В) нет, имеются	
6.	Соответствует ли регламентированному цикличному меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	В) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	В) нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	В) нет	
9.	Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?	
	А) да	нет
	В) нет	
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	В) нет	
11.	Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	В) нет	
12.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	В) нет	
13.	Имеются замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	

	А) да	
	В) нет	нет
14.	При сравнении реализуемого меню с утвержденным факты имеются исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	В) нет	нет
15.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	В) нет	нет

Члены комиссии по родительскому контролю:

Сосойлова Ирина Александровна / ИИ
(ФИО полностью) (подпись)

Ступка Светлана Николаевна / ВЛ
(ФИО полностью) (подпись)

Деревенченко Ольга Викторовна / ДВ
(ФИО полностью) (подпись)

Анисимова Марина Николаевна / АН
(ФИО полностью) (подпись)

АКТ № 7

проверки школьной столовой комиссией по контролю за организацией горячего питания обучающихся МБОУ СОШ № 40 _____

Комиссия в составе:

Алексеева М.Н., Ступка С.Н., Саломбаева И.А.
Деревянкина О.В.

составили настоящий акт о том, что 31.03.2022 в МБОУ СОШ № 40 была проведена проверка качества горячего питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

вопросы проверки	результат
своевременность посещения обучающимися столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи	Своевременно, по графику питания
соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Блюда соответствуют утвержденному меню
санитарно-техническое содержание обеденного зала	Состояние обеденного зала хорошее
условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	Соблюдения правил личной гигиены
наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока	Сотрудники имеют необходимую одежду
объем и вид пищевых отходов	соответствует
контроль качества и безопасности поступающей и готовой продукции	Контролируется
организация питьевого режима	организован
информирование родителей и детей о здоровом питании	Родители и дети информированы о здоровом питании
органолептические показатели (вкусовые качества) готовых блюд	Готовые блюда качественные

Выводы комиссии:

В МБОУ СОШ № 40 при проверке комиссией в полном объеме исследования школьной столовой: соблюдение санитарных норм и условий документально до организации питания. Качество готовых блюд

Члены комиссии:

Саломбаева И.А. Ступка С.Н.
Деревянкина О.В.
Алексеева М.Н.

С актом комиссии ознакомлен работник пищеблока (повар):

31.03.2022 /

А.И. Шихатская