

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 359

Протокол 3

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля 1-ая площадка (Расстанная ул.)

Дата проверки: 11.11.2025 г.

Время проверки: 10-10 час. (завтрак, 2 перемена)

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

Родительский контроль в составе:

- 1.Заварзина Светлана Генриховна - ответственный за организацию питания
- 2.Игнатьева Олеся Сергеевна - представитель родительской общественности, 2а класс
- 3.Шматова Анна Владимировна - представитель родительской общественности, 2а класс
- 4.Голубева Ольга Геннадьевна - учитель начальных классов

составили настоящий протокол в том, что 11ноября 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 (каша гречневая, яйцо, чай) нравятся 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 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям 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.
- 2.Напоминать детям о соблюдении санитарно-гигиенических норм при приеме пищи.

Результаты производственного контроля 11.11.2025 г.

№ п/п	Вопрос	Да	Нет
1	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	Да, по всем дням	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
5	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
6	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
7	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
8	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
9	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
10	Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности		+
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
12	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
13	Выявлялись ли факты исключения отдельных блюд из меню		+
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи		+
15	Соответствует ли количество приемов пищи режиму функционирования организации	+	

Выводы:

1. Питание обучающихся 1-4 классов осуществляется на бесплатной основе.
2. Сотрудники пищеблока соблюдают санитарно-гигиенические требования (внешний вид, перчатки, маски, головные уборы)
3. Столовые приборы чистые и целостные
4. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи.
5. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
6. С целью контроля по соблюдению технологического процесс отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

7. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя.