Государственное общеобразовательное учреждение Тульской области
«Заокская школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

Протокол №8

Заседания комиссии родительского контроля по итогам проверки организации и качества питания обучающихся.

Дата проверки: 18.04.25 г.
Время проверки: 13.40 час. (обед)
Цель проверки:
- соблюдения графика работы столовой;
- соблюдения графика питания обучающихся.
- соответствия приготовленных блюд утверждённому меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов;
- санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды.

Родительский контроль в составе:
Смирнова Г.Н. – директор ОУ
Коновалов С.С. – председатель родительского комитета
Цветкова Е.Д. – член родительского комитета
Лобаева Т.В. – учитель
Тумко Г.А. – медсестра

составили настоящий протокол в том, что 18 апреля 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой:

№ п/п	Вопрос	Да	Нет
1.	Вывешено ли циклическое 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? а) Да, по всем дням. б) Нет, имеются повторы в смежные дни.	+	
4.	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты?	+	
5.	Соответствует ли регламентируемое меню цикличным меню количество приёмов пищи режиму функционирования организации?	+	
6.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
9.	Проводится ли уборка помещений после каждого приёма пищи?	+	
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии?	+	
11.	Обнаруживались ли в помещении для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
12.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
13.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены		+

14.	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утверждённым меню факты исключения или отдельных блюд из меню?		+
15.	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+
16.	Имелись ли факты несъедаемости приготовленной пищи?		+

Выводы:

1.Блюда соответствуют утвержденному меню.

2.Зал приема пищи чистый.

3.Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

4. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.

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

Комиссия установила, что столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно правовыми актами. Оценка работы столовой признана удовлетворительной.

Подписи :

Смирнова Г.Н. _____

Коновалов С.С. _____

Цветкова Е.Д. _____

Лобаева Т.В. _____

Тумко Г.А. _____