

## Протокол № 5 Родительского контроля

проверки организации горячего питания в школьной столовой

ГБОУ СОШ № 23 Невского района Санкт-Петербурга

Дата проверки: 24.01.2024

Время проверки: 10.10; 13.20

Цель проверки : соблюдение гигиенических норм (мытьё рук перед едой), соответствие блюд утвержденному меню, отпуск горячего питания на раздаче, графики питания в школьной столовой, ассортимент буфетной продукции.

Родители от 2б класса на перемене провели наблюдение за тем, как дети моют руки перед едой, соблюдают график прихода классов в школьную столовую, в сопровождении классных руководителей. Проверили накрытие столов на завтрак и обед, соблюдение температуры блюд на момент прихода детей. Температура блюд на момент проверки соответствовала нормам, все необходимые нормы гигиены со стороны работников столовой соблюдались (форма одежды чистая, у всех одноразовые перчатки). Наблюдали, как происходит продажа буфетной продукции. Проверяли наличие прејскуранта в буфете, нормативные документы, приказ на бракеражную комиссию, меню на стенде и на школьном сайте.

При дегустации блюд, родителями отмечено, что вкусовые качества соответствуют предъявленным требованиям. Порции соответствуют меню.

По результатам посещения школьной столовой оформлены:

Оценочный лист, Приложение №3 (Книга посещения организации общественного питания), Приложение №4 (Результаты Родительского контроля).

Контроль велся ответственной по питанию в школе : Васильевой Р.В.

Медсестра школы:  /Тимофеева А.А./

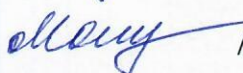
Ответственная по питанию:  Васильевой Р.В. /

Члены Родительского контроля с актом ознакомлены:

Некрасова М.А. (2б класс)

/  /

Мацулевич Е.П. (2б класс)

/  /

24 января 2024г

Приложение № 3

Книга посещения организации общественного питания

1.

Законный представитель (ФИО): Искрасова М. А., (25) кл.

Мацулевич Е. П. (25) кл.

Дата посещения: 24.01.2024г

10-10 завтрак; 13<sup>20</sup> обед

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения оценки): 5

Предложения: \_\_\_\_\_

Благодарности: Организации питания в школьной столовой соответствует всем нормативным актам. Все очень вкусно.

Замечания: \_\_\_\_\_

Замечаний на момент проверки не было.

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев: \_\_\_\_\_

Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры: \_\_\_\_\_

---

---

---

Законный представитель

Кеши «24» 01. 2024 (подпись, дата)

Уполномоченное лицо образовательной организации

Васильева Р.В. - «24» 01. 2024 (ФИО, должность, подпись, дата)

(ответственная за металле)

Васильева

**Приложение № 4**  
**Результаты Родительского контроля**

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ**

Школа № 23

Дата 24.01.2024

Перемена 10<sup>10</sup>; 13<sup>20</sup>

Прием пищи (завтрак, обед)

ФИО законного представителя

Искраева М. А., Маслуев Е. П.

Класс 2Б

Возраст детей 8-9 лет

№	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	<input checked="" type="checkbox"/> Есть, размещено на сайте школы	<input type="checkbox"/> Есть, но не размещено на сайте школы	<input type="checkbox"/> Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	<input checked="" type="checkbox"/> Есть, соответствует	<input checked="" type="checkbox"/> Есть, соответствует	<input type="checkbox"/> Нет	
	наименование блюд по меню	холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	
		гарнир -	напиток -		
3	Температура первых блюд	<input checked="" type="checkbox"/> > 70	70 - 50°	< 50°	
4	Температура вторых блюд	<input checked="" type="checkbox"/> > 60°	60 - 45°	< 45°	
	Полновесность порций	<input checked="" type="checkbox"/> полновесны	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд				
	гарниров				
	напитков				
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень	Нет	
	холодных закусок	<input checked="" type="checkbox"/>			
	первых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>			
	вторых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>			
	гарниров	<input checked="" type="checkbox"/>			
	напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок	<input checked="" type="checkbox"/>			
	первых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>			
	вторых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>			
	гарниров	<input checked="" type="checkbox"/>			
	напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Ваши предложения/пожелания / комментарии	<u>Все очень вкусно.</u>			

## Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 24.09.2024г

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Шекрапова М. А. (25)  
Магучевский Е. П. (25)

№	Вопрос	Ответ
1.	<b>Имеется ли в столовой на стенде меню?</b>	
	А) да, для всех возрастных групп	+
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей на сайте школы?</b>	
	А) да	+
	Б) нет	
3.	<b>Вывешен ли прейскурант в буфете в удобном для ознакомления месте?</b>	
	А) да	+
	Б) нет	
4.	<b>В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?</b>	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	<b>Вывешен ли график приема пищи обучающимися?</b>	
	А) да	+
	Б) нет	
6.	<b>Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?</b>	
	А) да	+
	Б) нет	
7.	<b>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	+
	Б) нет	
8.	<b>Соответствует ли вкус приготовленных блюд</b>	
	А) да	+
	Б) нет	
9.	<b>Соответствует ли запах приготовленных блюд?</b>	
	А) да	+
	Б) нет	
10.	<b>Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?</b>	
	А) да	+
	Б) нет	
11.	<b>Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?</b>	
	А) да	+
	Б) нет	
12.	<b>Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?</b>	
	А) да	+
	Б) нет	
13.	<b>Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?</b>	
	А) да	
	Б) нет	+
14.	<b>Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?</b>	
	А) да	+
	Б) нет	
	В) состояние	
15.	<b>Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?</b>	
	А) да	+
	Б) нет	

*исполн. Шекрапова М. А.*

*Магучевский Е. П.*