

Протокол № 14
по итогам проведения родительского контроля за качеством питания
в МБОУ – Аланской средней общеобразовательной школе

Дата проверки: 13.04.2016

Время проверки: 10.25.

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

Родительский контроль в составе:

1. Иванова С.Р.
2. Савиринова Л.Р.
3. Татаренко Д.Т.
4. _____

составили настоящий акт в том, что 13.04.2016 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой МБОУ – Аланской средней общеобразовательной школы.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится/ не нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует/ не соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют /не соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают/не обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются/не имеются 2 раковины с жидким мылом.
5. В обеденном зале посадочных мест детям хватает/ не хватает.
6. Все классные руководители сопровождают/не сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают/не соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Продолжить соблюдение многоэтапной обработки столовых приборов, проводить регулярную дезинфекцию

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Авт
2. Сав
3. ДТ
4. _____

ПРОТОКОЛ 14

исследования организации питания в общеобразовательной организации

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение – Аланская средняя общеобразовательная школа

Тюлячинского муниципального района Республики Татарстан

(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии - Исмагилова С. Д.

Члены комиссии:

Сабиржанова Л. Р., Батаулина Д. Г.

представители родительской общественности МБОУ-Аланской СОШ

В присутствии:

Зинетдиновой А. Ф.

составили настоящую справку о том, что «13» 04 2026 г. в 10 час. 25 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 2

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла – имеется

Наличие дезинфицирующего средства – есть

Журнал дезинфекции и уборки помещения – есть

Наличие графика работы столовой – есть

Наличие графика приема пищи обучающихся – есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

успевают, перемена 20 минут

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) –

дежурство педагогов – классной руководитель

чистота зала – чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);

количество посадочных мест в обеденном зале

мест достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров – соответствует санитарным нормам

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов – столы чистые, без остатков еды

- наличие 2-х комплектов подносов – +

- наличие 2-х комплектов столовых приборов – +

- гигиеническое состояние столовых приборов – после использования моют с моющим средством

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

имеется меню

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: контрольные блюда имеются, маркировка

содержит дату, время, наименование блюда

Ассортимент буфетной продукции

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия делает выводы и рекомендует:

Продолжить соблюдение многоэтапной обработки
столовых приборов, проводить регулярную дезинфекцию

Члены комиссии:

Исмагилова С. Р.

Сабиржанова Л. Р.

Зинетдинова А. Ф.

Батаулина Д. Г.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации