

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Элисенваарская средняя общеобразовательная школа»
(МКОУ «Элисенваарская СОШ»)

186720 Республика Карелия, Лахденпохский р-н, п. Элисенваара, ул. Школьная, д.7,
тел/факс (814)50 33-651, elis-ch-37@yandex.ru

ПРОТОКОЛ № 3

проверки организации горячего питания для обучающихся в школьной столовой

Дата проверки: 10 марта 2023 года

Время проверки: 10 час. 30 мин.

Цель проверки :

- контроль соблюдения графика питания обучающихся;
- соответствие приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи.

Комиссия в составе:

1. Орлова И. В. – председатель комиссии, заместитель директора по УВР

2. Богданова Н. А. – член Родительского комитета

3. Минулина О. Г. – член Родительского комитета

4. Совпель Е. П. – ответственная за организацию питания в школе, учитель

составили настоящий протокол в том, что 10 марта 2023 года комиссией по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой МКОУ «Элисенваарская СОШ» была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. В школе имеется перспективное меню на 10 дней. Повторы блюд отсутствуют.
2. Ежедневное меню для ознакомления размещено на стенде при входе в столовую.
3. Согласно утвержденному графику питания на момент проверки завтракали обучающиеся 1-4 классов.
4. Приготовленные блюда соответствуют утвержденному меню.
5. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
6. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
7. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются Зраковины, мыло. Сушат руки при помощи электросушилок.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

Вывод: оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: продолжить разъяснительную работу с детьми о правильном питании.

Подписи членов комиссии:

1. Орлова И. В.

2. Совпель Е. П.

3. Богданова Н. А.

4. Минулина О. Г.

С протоколом комиссии ознакомлена:

К. К. Котова

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в МКОУ «Элисенваарская СОШ»

Дата и время проведения проверки: 10 марта 20 23 г.

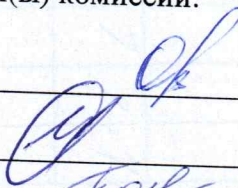
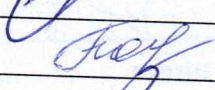
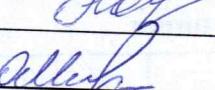

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

1. Орлова И. В. – председатель комиссии, заместитель директора по УВР
2. Богданова Н. А. – член Родительского комитета
3. Минулина О. Г. – член Родительского комитета
4. Совпель Е. П. – ответственная за организацию питания в школе, учитель

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			

13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Член(ы) комиссии:


 _____ И. В. Орлова

 _____ Е. П. Совпель

 _____ Н. А. Богданова

 _____ О. Г. Минулина