

Протокол № 2 Родительского контроля

проверки организации горячего питания в школьной столовой

ГБОУ СОШ № 23 Невского района Санкт-Петербурга

Дата проверки: 16.10.2023

Время проверки: 09.00-10.00

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

Родители 1-х классов на перемене во время завтрака посетили школьную столовую и посмотрели, как завтракают их дети. Провели наблюдение за тем, как дети моют руки перед едой, соблюдают график прихода в школьную столовую, в сопровождении классных руководителей. Проверили накрытие столов и 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 прейскуранта в буфете, нормативные документы, 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:






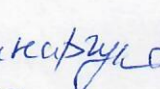
Оценочный лист, Приложение №3 (Книга посещения организации общественного питания), Приложение №4 (Результаты Родительского контроля).

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:

Лигина Ю.В. — (16 кл.)
Венков Р.В.
Тобезаило В.С. — (1в кл.)
Шемова Р.П. 1А  Вендикова Н.А.     

Приложение № 4
Результаты Родительского контроля

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

Школа № 23

Дата 16.10.23

Перемена 1 9.15 - 9.30

Прием пищи (завтрак, обед)

ФИО законного представителя

Венедиктов Николай Кузьмич
Алмаш, Белова К. Юбергайт В, Шемова В, Радина ИЮ. В.

Класс 1а, 1б, 1в

Возраст детей 6, 7

№	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	<input checked="" type="checkbox"/> холодная закуска	<input checked="" type="checkbox"/> 1 блюдо	<input checked="" type="checkbox"/> Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	
		гарнир -	напиток -		
3	Температура первых блюд	<input type="checkbox"/> > 70	<input type="checkbox"/> 70 - 50°	<input checked="" type="checkbox"/> < 50°	
4	Температура вторых блюд	<input type="checkbox"/> > 60°	<input type="checkbox"/> 60 - 45°	<input checked="" type="checkbox"/> < 45°	
	Полновесность порций	<input checked="" type="checkbox"/> полновесны	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	<input checked="" type="checkbox"/> < 30%	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок	<input checked="" type="checkbox"/>			
	первых блюд				
	вторых блюд				
	гарниров	<input checked="" type="checkbox"/>			
	напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	<input checked="" type="checkbox"/> Вкусно	Не очень	Нет	
	холодных закусок	<input checked="" type="checkbox"/>			
	первых блюд				
	вторых блюд				
	гарниров	<input checked="" type="checkbox"/>			
	напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			
7	Попробовать еду. Ваше мнение	<input checked="" type="checkbox"/> Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок	<input checked="" type="checkbox"/>			
	первых блюд				
	вторых блюд				
	гарниров	<input checked="" type="checkbox"/>			
	напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Ваши предложения/пожелания / комментарии	<u>Всё очень вкусно!</u>			

Приложение № 3
Книга посещения организации общественного питания

1.

Законный представитель (ФИО): Венедиктов Александр

Белова Наталья, Немова В.И., Побегайло Василий

Куширчук Эллис

Рилкина Юлия

Дата посещения: 16.10.2023г

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

5 (отлично)

Предложения: —

Благодарности: за организацию, приготовление пищи, чистоту зала

Замечания: —

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев: 16.10.2023г

Налооб нет

Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры :

Законный представитель

[Подпись] «16» окт. 2023г. (подпись, дата)

[Подпись]
Уполномоченное лицо образовательной организации

Васильева Р. В. «16» X. 2023 (ФИО, должность, подпись, дата)

Васильева Р. В. / *[Подпись]* /
ответственная за питание

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 16.10.2023

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Бессова Н. В.
Лисина Ю. В.

Венедиктов И. А., Погодаев К. С., Жемлова В. И., Зинина Е. И., Хуширяк

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