

Протокол № 8 Родительского контроля

проверки организации горячего питания в школьной столовой

ГБОУ СОШ № 23 Невского района Санкт-Петербурга

Дата проверки: 12.03.2025

Время проверки: 10.00 - 11.00

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

Представители родителей от 2б, 2в классов на перемене провели наблюдение за тем, как дети моют руки, соблюдают график прихода классов 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). На завтрак по меню были макароны с сыром, салат из свежих огурцов и помидоров, банан, чай с сахаром и лимоном, хлеб. Дети это едят хорошо. Измеряли индекс несъедаемости. Это меньше 20 %.

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.

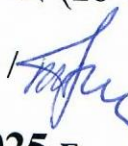
Медсестра школы:  /Тимофеева А.А./

Ответственная по питанию:  /Васильевой Р.В. /

Члены Родительского контроля с актом ознакомлены:

Кузьмина М.Р.  /Кузьмина М.Р. /

Хорошилова И.В.  (2б кл.)

Аристова А.Я.  /, Крылова Л.В.  /, Троицкая Т.А.  / (2в кл.)

12 марта 2025 г

Приложение № 3

Книга посещения организации общественного питания

1.

Законный представитель (ФИО): Куркина Л.В. (2Б кл.), Короми-
лове И.В. (2Б кл.), Фристов А.А. (2Б кл.),
Крылова Л.В. (2Б кл.), Трещкина Т.А. (2Б кл.)

Дата посещения: _____

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

Предложения: _____

Благодарности: Большое спасибо всем работникам
столовой и отв. за питание.

Замечания: Удовольствие

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев: _____

Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры: _____

Законный представитель

Р.В. «12» марта 2025 (подпись, дата)

Уполномоченное лицо образовательной организации

Росинцева Р.В. «12» марта (ФИО, должность, подпись, дата)

ответственная за питание
в школе №23. / Росинцева /

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки:

12 марта 2025г 10¹⁰-11⁰⁰

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Хорашилова И.В. (2Бкл.), Фриегова А.Э. (2Бкл.), Кривошеина И.В. (2Бкл.), Трошкова Т.А. (2Бкл.)

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