

Протокол № 1

Родительского контроля

проверки организации горячего питания в школьной столовой

ГБОУ СОШ № 23 Невского района Санкт-Петербурга

Дата проверки: 24.09.2024

Время проверки: 09.15-09.40

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

Родители от 1а класса 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). Наблюдали, как происходит продажа буфетной продукции. Выявляли вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, по результатам выборочного опроса детей. Проверяли наличие прейскуранта 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:

Кременецкая М.С. (1а кл.) /  /

Черняева А.А.(1а кл.) /  /

24.09.2024

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 24.09.2024 9¹⁵-9⁴⁵

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Кремленева И.С.
Черникова А.А.

№	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	

Приложение № 4 Результаты Родительского контроля

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

Школа № 23

Дата 24.09-2024

Перемена 9¹⁵-9⁴⁵

Прием пищи (завтрак, обед)

ФИО законного представителя: Жременицкая Чершова А.А. И.С.

Класс 1а

Возраст детей 4-8 лет

	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы ✓	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует ✓	Есть, соответствует	Нет	
	наименование блюд по меню	холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	
		гарнир -	напиток -		
3	Температура первых блюд	> 70 ✓	70 - 50°	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60° ✓	60 - 45°	< 45°	
	Полновесность порций	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				
	первых блюд				
	вторых блюд				
	гарниров				
	напитков				
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично ✓	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок	✓			
	первых блюд	✓			
	вторых блюд	✓			
	гарниров	✓			
	напитков	✓			
	Ваши предложения/пожелания / комментарии				

Приложение № 3

Книга посещения организации общественного питания

1.

Законный представитель (ФИО): _____.

Кремленецкая И.С. (на кал.)

Чертеева А.А. (на кал.)

Дата посещения: *24.09.2024* _____.

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

Предложения: _____

Благодарности: *Все" было вкусно.* _____

Замечания: *Замечаний нет* _____

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

Принятые по результатам рассмотрение оставленных комментариев меры :

Законный представитель

Мис «24» 09. 2024 (подпись, дата)

Уполномоченное лицо образовательной организации

Васильева Р.В. «24» 09. 2024 (ФИО, должность, подпись, дата)

(кедолог - организатор - отв. за мероприятие в школе.)