

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа с.Натальино

Протокол № 2

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 16.02 2022 г.

Время проверки: 11 час. (большая перемена)

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

**Родительский контроль в составе:**

Герасимовой Е.А.

Поскиваткиной С.Н.

Солдатовой О.А.

составили настоящий протокол в том, что 16.02.22г года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой. Меню на 16.02.22г было следующее: суп крестьянский, капуста тушеная с мясом, компот из сухофруктов, хлеб ржаной и пшеничный.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Вытирают бумажными полотенцами, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 32-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена: Миронова Е.Е., повар *Миронова*

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. *Герасимова*
2. *Поскиваткина*
3. *Солдатов*

КОПИЯ ВЕРНА  
Директор школы  
подпись *Машукова*

*Машукова*

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области  
средняя общеобразовательная с.Натальино м.р. Безенчукский

Акт  
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

от 10.03.2022г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей Шаульской О.В., Чиковой А.С, провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся  
Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

В результате проверки установлено: родительский контроль установил соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме, по опросам обучающихся, завтрак детям нравится, пища теплая.  
Повар столовой соблюдает гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепец)

При входе в столовую все дети обрабатывают руки дез.средством.

Члены родительского контроля: Шауль Шаульская О.В.

Чикова Чикова А.С.

КОПИЯ ВЕРНА  
Директор школы  
подпись

Мамуцаева

**АКТ**  
**проверки школьной столовой ГБОУ СОШ с.Натальино комиссией по питанию**

от 18 апреля 2022 года

**Комиссия в составе:**

- Бедаревой В.В., родительницы обучающейся 2 класса
- Будариной Ю.С. родительницы обучающегося 6 класса

составили настоящий акт в том, что 18 апреля 2022 года в 10.45 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

**Время проверки: 10-50 час. (1 большая перемена)**

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 18 апреля было предложено следующее меню:  
суп овощной, котлета мясная, макароны отварные, томатная подлива, чай с сахаром, хлеб ржаной и пшеничный.  
Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.

2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании порций выявлено, что масса блюда и выход соответствует норме.

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель и напоминает детям о том, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется раковина с жидким мылом. Вытирают руки бумажными полотенцами. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

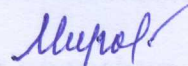
5) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

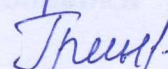
Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

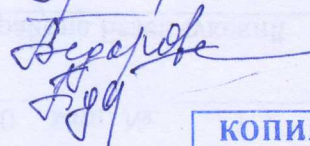
6) После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.

Учащиеся накрываются столы до начала перемены.

С актом комиссии ознакомлены:

 Миронова Е.Е., повар

 Гриненко Т.И., завхоз



**КОПИЯ ВЕРНА**  
Директор школы  
подпись 

