

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 32»

**Протокол № 3**  
**родительского контроля за организацией горячего питания**

Дата проведения проверки: 15.01.2025 г.

Время проверки: 10 ч. 35 мин.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований работниками столовой.

Родительский контроль в составе:

1. Байкова Анна Александровна – представитель родительской общественности, 4 класс
  2. Тюрина Елена Валерьевна – представитель родительской общественности, 10 класс
  3. Никонова Александра Юрьевна - представитель родительской общественности, 1 класс
- составили настоящий акт о нижеследующем:

	Вопрос	Да/нет	Примечание
1	Имеется ли в организации меню?		
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓	
	Б) да, но без учета возрастных групп		
	В) нет		
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?		
	А) да		
	Б) нет	✓	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?		
	А) да, по всем дням	✓	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты		
	А) да, по всем дням	✓	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		
	А) да		
	Б) нет	✓	

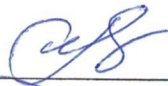
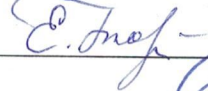

10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		
	А) да		
	Б) нет	✓	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
	А) нет	✓	
	Б) да		
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		
	А) нет	✓	
	Б) да		
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
	А) нет	✓	
	Б) да		
18	Вид и объем блюд, выданных детям, соответствует контрольным?		
	А) да		
	Б) нет	✓	
19	Посуда чистая, не имеет сколов?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
20	При контрольном взвешивании и визуальной оценке блюд на выбор выявлено следующее:		
	Наименование блюда	Характеристика	Вывод
	рисовая каша	однородная в меру сладкая, с маслом	вкусная
	творожная запеканка	темная, вкусная, печата сыр. маслом	
	макаронн котлетей	котлета хорошая, вкус ная	макаронн не досолени

В ходе проверки установлено:

1. Организовано предоставление горячего питания учащимся 1-11 классов.
2. Продукты свежие, соответствуют требованиям САНПИН
3. Сроки реализации готовой продукции соблюдаются в соответствии с САНПИН
4. Мебель в зале приема пищи новая.
5. Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы.

Родительский контроль:

1. Байкова Анна Александровна
2. Тюрина Елена Валерьевна
3. Никонова Александра Юрьевна

  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_