

Министерство образования Белгородской области
Областное государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Бирюченская средняя общеобразовательная школа»
Белгородской области
(ОГБОУ «Бирюченская СОШ»)

Протокол 3

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

Дата проверки: 04.02.2023 г.

Время проверки: 13-00 час.

В соответствии с письмом министерства образования Белгородской области от 01 февраля 2023 года, в целях исполнения п.1.1. Протокола заседания Оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по горячему питанию от 31 января 2023 года № АБ-1/15пр, в период с 01 февраля по 05 февраля 2023 года по образовательному учреждению организован мониторинг качества горячего питания с привлечением родительской общественности.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, качество приготовления пищи соблюдение гигиенических требований для работников столовой, обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Валуйских Олег Григорьевич - представитель родительской общественности, 2 класс.
2. Аксёнова Ольга Александровна - представитель родительской общественности, 1 класс.
3. Захарченко Наталья Ивановна - представитель родительской общественности, 3 класс.
4. Бакланова Инна Владимировна - представитель родительской общественности, 4 класс.
5. Бекетова Айгуль Эдуардовна - представитель родительской общественности, 7 класс.
6. Самострелова Ольга Васильевна - ответственная за взаимодействие с членами родительского контроля за организацией и качеством школьного питания обучающихся школы.
7. Хмелькова Лариса Петровна — представитель администрации ОУ и члены группы составили настоящий протокол в том, что 4 февраля 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

Проверка осуществлялась по следующей форме:

Форма оценочного листа ОГБОУ «Бирюченская СОШ»

№ п/п	Вопрос	ответ
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	

	А) да	
	Б) нет	да
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓ да
	Б) нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓ 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) нет	✓
	Б) да	
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11.	Проводится ли уборка обеденного зала после каждого приема пищи?	
	А) да	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) нет	✓ нет
	Б) да	
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню. При дегустации родители отметили, что качество приготовленных блюд соответствует предъявляемым требованиям, т.е. технология приготовления блюд соблюдается.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей, контрольные блюда выставлены, трехдневные пробы в наличии.
4. Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
5. Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
6. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой, потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПином.
7. Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы.
8. Сроки реализации продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.

Вывод: комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

С протоколом комиссии ознакомлена: _____

шеф - повар Беловодская Л.А.

Родительский контроль в составе с протоколам ознакомлены:

Валуйских Олег Григорьевич _____
Аксёнова Ольга Александровна _____
Захарченко Наталья Ивановна _____
Бакланова Инна Владимировна _____
Бекетова Айгуль Эдуардовна _____
Самострелова Ольга Васильевна _____