

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Лозновская средняя общеобразовательная школа им.Т.А.Аббясева

Протокол № 2

родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения проверки: 23.10.2025 г.

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

Родительский контроль в составе:

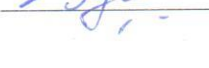
1. Маркин Н.Е. – директор МБОУ Лозновской СОШ им.Т.А.Аббясева
2. Грибенчук А.Г. – учитель немецкого языка
3. Ярошенко А.В. – представитель родительской общественности
4. Ермущенкова О.В. – председатель первичной профсоюзной организации
5. Зуйкова И.В. – ответственный за организацию горячего питания

составили настоящий протокол в том, что 23 октября 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Зал приема пищи чистый.
3. Соблюдение технологии приготовления рационов питания (по технологическим картам) соблюдается.
4. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации члены родительского контроля отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.
5. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).
6. Члены родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Родительский контроль:

1. Маркин Н.Е. 
2. Грибенчук А.Г. 
3. Ярошенко А.В. 
4. Ермущенкова О.В. 
5. Зуйкова И.В. 

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 23.10.2025

	Вопрос	Да/нет
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) 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 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) нет	+
	Б) да	
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	