

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 107»

Протокол № 2

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

Дата проверки: 22.12.2023г.

Время проверки: 15.10. - 15.30.

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

Комиссия в составе:

- Звениной Н.И., директора
- Курьяновой С.И., ответственной за организацию
- Миташа.
- Тимофеевой Л.В., социального педагога
- Тарабаревой О.В., председателем Прав. совета

составили настоящий протокол в том, что 22.12.2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

У входа в столовую на информационном  
таблице имеется меню для работников.  
Оберточная зона закрыта, персонал  
закрыт нет, турникет закрыт  
закрыт, не видно персонала.  
Вода горячая тарелок, посуды чистая.  
Видно блюд соевое мясо, вилки  
соевое мясо. Угрюмый "4-х классов  
видом, с удовольствием все съел  
курицы, мясо с мясной заливкой.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

нет

С протоколом комиссии ознакомлены: Миташа зав. производством Батова Н.Н.

Комиссия в составе с родительским контролем с протоколом ознакомлены:

- Звениной Н.И.
- Тимофеевой Л.В.
- Тарабаревой О.В.
- 

Секретарь комиссии

С.И. Курьянова

Приложение к положению о родительском контроле  
за организацией горячего питания

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Новокузнецк

«22» 12 2023 г.

Комиссия в составе:

Гущиной Н. И., директора, Кузнецкой С. И., зам. директора по б.п., Трибурова М. В., зам. директора, Тарасова О. В., председатель Управляющего совета

была проведена проверка организации питания в столовой МБОУ «СОШ №107» по адресу пр-т Авиаторов, 47 Время проверки: 15.10. - 15.30.

Наименование комплекса: магазинная кухня / обед

Ассортимент блюд: суп куриный с овощами и колбасками, картошка отварная с маслом, жареная мясная котлета,

Направление проверки: люб, качество еды

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	✓	
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
3	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи	✓	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	✓	
5	Школьная посуда без сколов	✓	
6	Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления	✓	
7	Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓	
8	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета	✓	
9	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	✓	
10	Рацион питания соответствует заявленному меню	✓	
11	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены	✓	
12	Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C)	✓	
13	Соответствие выхода блюд	✓	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	✓	
15	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	
16	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	✓	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: 20%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) нет
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:  
Зав. производством столовой Гущина Н. И.

Комиссия:  
Гущина Н. И.  
Трибурова М. В.  
Тарасова О. В.  
Кузнецкая С. И.