

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 107»

Протокол № 4

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

Дата проверки: 22.05.2024

Время проверки: 14.40

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

Комиссия в составе:

1. Гувершиной Н.А., директора
2. Курвешников С.Н., вышедшим из состава
3. Тарасовской О.В., председателем Управляющего Совета
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 22.05.2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

На 1<sup>ю</sup> перемену поставлено 2х класса.  
Состав питания 100% учащиеся. В столовой  
тепло, создана все условия для учащихся  
учащихся. Работники столовой одеты  
однотонно, одета чистая, аккуратная.  
В помещении столовой имеется утвержденное  
и циклическое меню. Работники  
соответствуют меню. Транспортировка  
для нагретых блюд "Обед". Блюда соответствуют  
минимальному количеству овощей, мяса, хлеба  
блюда макарон, курицы, супа картофельный.  
Всего 100% с удовольствием. В основном  
теплое питание. Обильное питание, супа,  
макарон и курицы созданы все условия.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Комиссия в составе с родительским контролем с протоколом ознакомлены:

1. Гувершиной Н.А.
2. Курвешников С.Н.
3. Тарасовской О.В.
4. \_\_\_\_\_

Секретарь комиссии

Григорьев

Приложение к положению о родительском контроле  
за организацией горячего питания

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Новокузнецк

«12» июля 2024 г.

Комиссия в составе:

Зверинской Г. И., директора  
Курьяков С. И., ответственной за организацию питания  
Тарасовской О. В., председателя Управляющего Совета

была проведена проверка организации питания в столовой МБОУ «СОШ №107» по адресу пр-т Авиаторов, 47  
Время проверки: 14.40

Наименование комплекса: кавказская кухня - обед

Ассортимент блюд: \_\_\_\_\_

Направление проверки:

№ 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: 10%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) к сентябрю 2024г. обеспечить 20 тарелок.
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой Байда Байова Н. И.

Комиссия:

Зверинская Г. И.  
Курьяков С. И.  
Тарасовская О. В.      О. Сапун