

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
школа № 480 Кировского района Санкт – Петербурга

Протокол 1

проверки работы столовой и пищеблока, организации качества питания в  
школьной столовой Общественной комиссией родительского контроля

Дата проверки 20.10.2023 г.

Время проверки: 11-40 час. (3 перемена - завтрак)

Цель проверки : Проверка работы столовой и пищеблока. Контроль входной  
продукции, документации на нее, проверка наличия суточных проб, проверка  
организации качества питания.

**Родительский контроль в составе:**


1. Жиленко Лиия Евгеньевна - ответственный за организацию питания
2. Полуэктова Алла Петровна - представитель родительской  
общественности
3. Тедеева Зарина Алановна - представитель родительской  
общественности
4. Гломоздкова Ю.Б. - Медсестра
5. Шаланова О.С. - Родитель обучающегося

составили настоящий протокол в том, что 20 октября 2023 года родительским  
контролем была проведена проверка работы столовой и пищеблока,  
осуществлен контроль входной продукции, организация качества питания в  
школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

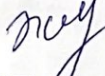


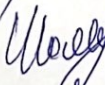
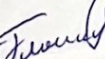
- Предоставление горячего питания (завтрак и обед) за счет средств бюджета обучающихся 1-4 классов, 5-9-х классов производится на основании заявления родителей и документов (документы предоставлены- договор на организацию питания )
- Блюда соответствуют утвержденному меню, наличие в составе рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами.
- Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
- Проведена проверка суточных проб, которые имеются в наличие.
- Осуществлен контроль входной продукции. Условия хранения сырья соответствуют требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

- Температура и влажность измеряется ежедневно, с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов
- Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду. Используется ёмкость с кипяченой питьевой водой (условие ее хранения не более 3-х часов)
- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец, используют дез. средства.
- В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
- Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (наличие сан. книжки, маски, перчатки, чепцы).

С протоколом комиссии ознакомлена:  зав. производством  
Балакирева Г.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

**Родительский контроль в составе:**

1. Жиленко Лиия Евгеньевна -  ответственный за организацию питания
2. Полуэктова Алла Петровна -  представитель родительской общности
3. Тедеева Зарина Алановна -  представитель родительской общности
4. Шаланова Олеся Станиславовна -  представитель родительской общности
5. Гломоздкова Ю.Б. -  медсестра

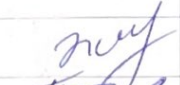

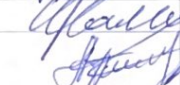
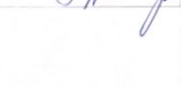



АКТ родительского контроля за организацией питания учащихся

от 20.10.2023

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	+ да
Б) да, но без учета возрастных групп	
В) нет	
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	да
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	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 цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	да
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	да
13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	нет
14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да

15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил гигиены?	нет
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
17	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет

№ п. п	Ф. И. О.		
1,	Жиленко Л.Е.		Председатель ОК
2,	Гломоздкова Ю.Б.		Медсестра
3,	Тедеева З.А.		Законный представитель
4,	Шаланова О. С.		Родитель
5,	Полуэктова А.П.		Законный представитель