

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 3
г.Красноуральск

Протокол
плановой проверки
организации питания детей в общеобразовательной организации
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 18.04.2025 г.

Время проверки: 12-30 час.

Основание проверки: плановая проверка организации питания детей в общеобразовательной организации.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, разнообразие меню, соблюдение санитарно-технических и гигиенических требований при организации питания.

Родительский контроль в составе:

1. Жукова Марина Валентиновна – председатель комиссии
2. Карманова Марина Сергеевна - представитель родительской общественности, 11 класс

составили настоящий протокол о том, что 18 апреля 2025 года родительским контролем была проведена плановая проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. На момент проверки блюда соответствуют утвержденному меню. Меню составлено с учетом всех возрастных групп и режимов функционирования организации, отсутствуют повторы блюд, отсутствуют запрещенные продукты. Ежедневное меню расположено в удобном для ознакомления детей и родителей месте.
2. Санитарно-техническое содержание помещения для приема пищи соответствует необходимым требованиям. Столовая посуда чистая, без сколов. Полы чистые. Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности не обнаружены. Уборка помещения проводится после каждого приёма пищи. Сотрудники, организующие питание в школьной столовой, одеты в специализированную одежду, имеются перчатки и головные уборы.
3. Правила личной гигиены учащимися соблюдаются в полной мере. В помещении имеются раковины для мытья рук, дозатор с жидким мылом, бумажные полотенца, электросушилки, дозатор с дезинфицирующим средством. Каждый класс сопровождает классный руководитель для контроля соблюдения личной гигиены учащихся, у входа присутствуют

дежурные учителя. В обеденном зале для каждого класса имеются отдельные столы, посадочных мест достаточно.

4. Членами комиссии проведена дегустация блюда (мясной-по-домашнему, борщ, компот).

Весовые и температурные нормы подачи блюда соблюдены. Вкусовые качества достаточно высокие.

5. Для обеспечения питьевого режима учащихся в обеденном зале установлен кулер с питьевой водой и одноразовыми стаканчиками. Выделена зона буфета.

В результате проверки сделаны выводы:

Организация питания учащихся в МАОУ СОШ № 3 г.Красноуральска соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовым актам, оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Протокол вела:

М.В.Жукова

С протоколом комиссии ознакомлены:

Жукова М.В.
Жафарова М.С.
Шир
З