

**Протокол**  
**родительского контроля за организацией питания детей**  
**в ГБОУ СОШ № 11 г.о. Октябрьск**

Дата проведения проверки: 21.11.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

Доплер Елена Витальевна, родитель обучающегося 4 «Б» класса,  
Рачковская Тамара Сергеевна, родитель обучающегося 4 «Б» класса,  
Крюкова Екатерина Александровна, родитель обучающегося 4 «Б» класса

При проведении проверки за организацией питания детей в ГБОУ СОШ № 11 г.о. Октябрьск оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

В ходе проверки установлено:

1. В ГБОУ СОШ № 11 г.о. Октябрьск имеется меню для всех возрастных групп и режимов функционирования учреждения.
2. Циклическое меню вывешено для ознакомления родителей и детей.
3. Ежедневное меню вывешено в удобном для ознакомления родителей и детей месте.
4. В меню отсутствуют повторы блюд по всем дням.
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты по всем дням.
6. Регламентированное циклическим меню количество приемов пищи соответствует режиму функционирования учреждения.
7. В учреждении имеется приказ о создании бракеражной комиссии.
8. От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж.
9. Факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии не выявлены.
10. Проводится уборка помещений после каждого приема пищи.

11. На момент работы комиссии уборка помещений для приема пищи проведена качественно.

12. В помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности не обнаружены.

13. Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.

14. Замечаний к соблюдению детьми правил личной гигиены нет.

15. При сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню не выявлены.

16. Факты выдачи детям остывшей пищи не выявлены.

Выводы и рекомендации:

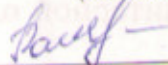
1. Организация питания детей в школьной столовой на момент проверки удовлетворительная.

2. Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.

Члены инициативной группы

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Доплер Е.В.  
(ФИО)

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Рачковская Т.С.  
(ФИО)

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Крюкова Е.А.  
(ФИО)