

**Проверочный Чек-лист, по родительскому контролю
за организацией горячего питания в МОУ СОШ № 3**

Основания: Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4. 3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»; Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г».

П.п.	Основные показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей, %	Примечания
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	+	
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	+	
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	+	
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	+	
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	10%	
6.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.		
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	необ. ком.метод.	
8.	Информирование родителей и детей о здоровом питании.	+	

31.07.21 / Демченко О.В. / (дата) (ФИО) (подпись)

/ / / (дата) (ФИО) (подпись)

/ / / (дата) (ФИО) (подпись)

/ / / (дата) (ФИО) (подпись)

/ / / (дата) (ФИО) (подпись)

Протокол № 2

• проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся МОУ
СОШ № 3
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 31.01 2025г.

Время проверки: 10 час.

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

Родительский контроль в составе:

Ленишева О.В.

Миронова М.С.

составили настоящий протокол в том, что 31.01.25 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
- Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, 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. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлены :

1. Директор МОУ, СОШ №3 "Исучева Т.Г.

2. Зам. директора по УВР Кривошеина И.И. Крив-

3. Отв. по питанию Балкова Р.О. Балкова

4. _____