

Департамент образования  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
города Иркутска  
средняя общеобразовательная школа №10 им. П. А. Пономарева  
(МБОУ г. Иркутска СОШ № 10 им. П. А. Пономарева)  
664035, г. Иркутск, ул. Шевцова, 16  
Тел./факс 778589, 779275  
Эл. почта: [sh10\\_irk@mail.ru](mailto:sh10_irk@mail.ru)

Протокол № 3

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

Дата проверки: 21.10.

Время проверки: 13:50, 1-я перемена

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соответствие веса и температурного режима блюд и продукции основного дополнительного меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

**Комиссия в составе:**

1. Шубина Татьяна Александровна - ответственный за организацию питания
2. Москвитина Елена Павловна
3. Гончарова Надежда Викторовна
4. Климкина Альбина Петровна

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

**В ходе проверки установлено:**

1. Соответствие блюд утвержденному меню, наличие контрольного блюда  
соответствует

2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций

Порции соответствуют

3. Соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся  
соблюдены

4. Соблюдение безопасной дистанции посадочных мест  
детям соблюдено

**ЗАМЕЧАНИЯ:**

1. нет

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

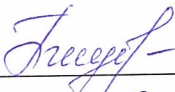
**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. нет, всё устраивает.

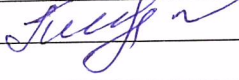
2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

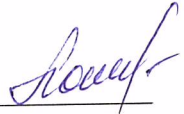
**Члены комиссии:**

1. Шубина Татьяна Александровна 

2. Москвитина Елена Павловна \_\_\_\_\_

3. Гончарова Надежда Викторовна 

4. Климкина Альбина Петровна \_\_\_\_\_

С протоколом комиссии ознакомлена:  зав. производством Лапшева И.Г.

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

№	Вопрос	Ответ
1	Соответствуют приготовленные блюда утвержденному меню;	
	а) да	✓
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	а) да	✓
3	Соответствует ли вес и температурный режим готовых блюд?	
	а) да	✓
4	Визуальное количество пищевых отходов после приема пищи	
	а) меньше половины	✓
5	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	
	а) да	✓
6	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	а) да	✓
7	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой, осуществляющих раздачу готовых блюд?	
	а) да	✓
8	Удовлетворены ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	
	а) удовлетворены	✓
9	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой, осуществляющих раздачу готовых блюд?	
	а) да	✓
10	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;	
	а) соответствует нормам	✓