

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное областное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кильдинская коррекционная школа-интернат»
(ГБОУ Кильдинская КШИ)

Протокол № 2

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

Дата проверки: 03.04.2025 г.

Время проверки: 13-10 час. (обед)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, температура, вкус и качество приготовления блюд, соблюдение гигиенических требований работниками столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Карбанович Мария Сергеевна - представитель родительской общественности, 4 класс,
2. Семёнова Людмила Васильевна - представитель родительской общественности, 4,8 класс,
4. Трудова Марина Евгеньевна - представитель родительской общественности, председатель комиссии по осуществлению родительского контроля, 9 класс

составили настоящий протокол в том, что 3 апреля 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации и качества горячего питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Члены комиссии отметили благоприятную обстановку для приема пищи: в столовой светло, проветрено, вкусно пахнет приготовленной пищей.
2. Блюда соответствуют утвержденному меню, выглядят и аппетитно. Температура блюд соответствует требованиям. Обед вкусный, аппетитный, нравится детям.
3. Проведена дегустация членами комиссии порций первого и второго и третьего блюд. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество блюд соответствует предъявляемым требованиям.
4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей. В школе организовано особое питание для обучающихся с пищевой аллергией (по рекомендации врача при предоставлении документа).
5. Члены комиссии отметили сервировку столов: Блюда расставлены удобно для последовательности употребления. На каждом столе стоит салфетница с достаточным количеством салфеток.
6. Членами комиссии отмечена организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки, помогают мыть руки малышам. Для мытья рук имеются 3 раковины, одна раковина для самых младших детей, диспенсеры с жидким мылом, горячая вода. Сушат руки при помощи бумажных полотенец.
7. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдается безопасная дистанция, посадочных мест детям хватает.
8. Все классные руководители сопровождают свои классы во время приема пищи. Контролируют поведение обучающихся, закрепляют культурно-гигиенические навыки.
9. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ОЦЕНКА БЛЮД ПО МЕНЮ:

№ п/п	Наименование блюда	Оценка приготовления (по пятибалльной шкале)
1.	Салат «Винегрет с сельдью»	5
2.	Суп-пюре из брокколи (на курином бульоне)	5
3.	Рыбное суфле запеченое с овощами	5
4.	Пюре картофельное	5
5.	Компот из сливы свежемороженной	5
6.	Батон	5
7.	Хлеб ржаной	5

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Поддерживать организацию школьного питания на таком же высоком уровне.
2. Продолжать обучать воспитанников уносить за собой посуду и благодарить за обед.

С протоколом комиссии ознакомлена:  О.М.Барбикова

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Трудова М.Е. 
 Карбанович М.С. 
 Семёнова Л.В. 