

Протокол № 2

заседания родительского контроля за организацией питания
в МБОУ «Шелковичненская средняя школа»

Дата проверки: 05.02 2026г.

Время проверки: 09:30 час

Родительский контроль в составе:

1. Ответственный за организацию питания зам.директора по ВР - Новикова Ю.В.
2. Мед.сестра школы - Смаилова С.А.
3. Представитель родительской общественности, 2 класс - Рустемова Л.М.
4. Представитель родительской общественности, 2 класс - Бикирова ЭС

Повестка дня:

1. Контроль за соблюдением двухнедельного меню
2. Выполнение натуральных норм питания

1. СЛУШАЛИ:

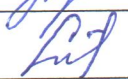
Новикову Ю.В. ответственную за питание, которая сообщила о том, что ежедневно осуществляется контроль за соблюдением двухнедельного меню

РЕШИЛИ: осуществление контроля за соблюдением двухнедельного меню считать удовлетворительным.

2. СЛУШАЛИ: Смаилову С.А. медицинскую сестру, которая сообщила о том, что нарушений в выполнении натуральных норм питания нет.

РЕШИЛИ: считать работу по выполнению натуральных норм питания удовлетворительной.

Председатель  Новикова Ю.В.

Мед.сестра  Смаилова С.А.

Представители  Рустемова
 Бикирова

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях.
Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции
заявленной выходу блюд»
МБОУ «Шелковичненская средняя школа»

№	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	✓	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
6	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	
7	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
8	В меню отсутствуют повторы блюд?	✓	
9	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
10	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу)?	✓	
12	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
13	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
14	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	✓	
15	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
16	Есть ли контрольная порция?	✓	
17	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	✓	
18	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	✓	
19	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	✓	
20	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	✓	
21	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	✓	

Члены совета: 1. Новикова Ю.В.

2. Смаилова С.А.

3. Рустамова

4. Бексенова