

Муниципальное общеобразовательное учреждение
"Комсомольская средняя школа"
Николаевского муниципального района Волгоградской области

ПРОТОКОЛ № 40
РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА
ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

Дата проведения: 24.02.2025

В ходе проверки школьной столовой по организации горячего питания были рассмотрены следующие вопросы:

№	Вопрос	Да	Нет
1	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
2	Вывешено ли ежедневное меню для удобного ознакомления родителей и детей?	✓	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	✓	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда?	✓	
5	Соответствует ли регламентированное меню цикличным меню?	✓	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
8	Выявились факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?	✗	✓
9	Проводится ли уборка помещений для приема пищи?	✓	
10	Обнаружены ли в помещении для приема пищи, насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		✓
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	
12	Выявились ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
13	Выявились ли при сравнении с реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		✓
14	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓

Контроль провели члены комиссии:

1. Фурсова Л. М. Фурсов
2. Колесниченко С. С. Колесниченко
3. Молчанова В. А. Молчанова
4. Молчанова Н. Н. Молчанова
5. _____

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Комсомольская средняя школа»
Николаевского муниципального района Волгоградской области

Акт № 40 от 24.02.2025

**Проверки родительской комиссии контроля качества
питания обучающихся в школьной столовой**

Комиссия в составе:

1. Председатель комиссии Молчанова Н.Н.
2. Члены комиссии: Фухербайра Ч.т.
Фухее А.С.
Магомедова Д.В.

Провели проверку в столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню.
2. Качество готовой продукции.
3. Санитарное состояние зала столовой.
4. Организация приема пищи учащимися.
5. Соблюдения графика работы столовой.
6. Внешний вид сотрудников столовой.
7. Наличие меню (есть, нет).
8. Соответствие меню дня перспективному меню.
9. Причина несоответствия.

В результате проверки установлено, Нарушений не выявлено,
макаронны упругие, сливочное масло без пос-
тороннего запаха, чай горячий, ут-но
сладкий, хлеб свежий.

Подписи членов комиссии: Фухее Фухее Молчанова